CNIPT
Comité National Interprofessionnel de la Pomme de Terre

Cahier de procédures et d'enregistrements

Pour répondre aux exigences de GlobalGAP V3.0-2 Sep07 et de la NF V 25-111 version 2007

Introduction

Ce document, associé à un certain nombre de trames d'enregistrements à compléter, explique comment répondre aux exigences documentaires de la norme NF V 25-111 et de GlobalGAP :

- **Des trames d'enregistrement soit permanentes (relevant de l'exploitation), soit à compléter régulièrement (fiches parcellaires, fiche matériel…)**
- **Des fiches "d'instruction" pour former et informer les salariés en interne**
- **Des fiches descriptives des activités ("procédures") afin d'expliquer aux auditeurs et clients le déroulement des opérations**

Les données contenues dans ces documents existent déjà souvent dans l'exploitation, sous d'autres formes (factures, carnets d'entretien, agenda…) ou bien sont informatisées. Il n'est pas question de remodeler toute son organisation mais plutôt de vérifier que toutes les informations demandées dans le protocole GlobalGAP sont bien présentes et suffisamment ordonnées pour pouvoir les présenter rapidement à l'auditeur.

Ces documents sont des exemples qui pourront vous aider à visualiser et à imaginer votre propre système d'enregistrement.

ILS DOIVENT NATURELLEMENT ETRE ADAPTES AUX SPECIFICITES DE VOTRE EXPLOITATION, AUX NOUVELLES REGLEMENTATIONS ET AUX NORMES LOCALES

SOMMAIRE

I – Introduction et comparatif avec la norme NF V 25-111

II – Premiers pas dans la démarche

III – Présentation de l'exploitation

IV – Traçabilité

V - Campagne pommes de terre

VI – Matériel

VII –Sécurité

VIII – Hygiène

IX – Gestion des déchets et environnement

X – Relations clients

Pour plus d'informations et de préconisations techniques :

- Rendez-vous sur les sites du CNIPT et d'ARVALIS – Institut du végétal : **www.cnipt.fr ; www.arvalisinstitutduvegetal.fr**

- Consultez le « **Guide des bonnes pratiques de production et de stockage, Pomme de terre de conservation – Marché du frais, Version 2008 »,** réalisé conjointement par le CNIPT et ARVALIS – Institut du végétal.

- Procurez-vous le Kit de « **matériel d'information qualité pour les centres de conditionnement de pommes de terre** », disponible auprès du CNIPT.

Comparatif NF V 25-111 vs GlobalGAP
Exigences

En vert : recommandations

ENGAGEMENTS	Norme NF V 25-111	GLOBALGAP
Traçabilité		
Les fiches parcellaires sont correctement remplies et sont tenues à jour.	X	X
Les lots de pommes de terre sont identifiés avec le nom de l'exploitation ou du groupe d'exploitation qui vend les produits (sur le BL et le cas échéant, sur les pallox).	X	X
Les lots de pommes de terre sont identifiés avec le nom ou le n° de parcelle (sur le BL et le cas échéant, sur les pallox).	X (traçabilité à la parcelle)	
Les enregistrements nécessaires à l'inspection sont conservés pendant au moins 2 ans, ou plus si des points de contrôles l'exigent expressément.	X (1an)	X
Les lots de pommes de terre sont séparés parcelle par parcelle.	X	
Une procédure de rappel documentée est disponible et définit quand lancer cette procédure et quelle conduite suivre. Cette procédure est contrôlée annuellement.		X
Contrôle interne		
Un autodiagnostic Global Gap est rempli au minimum une fois par an, et noté sur un plan de progrès. Des actions correctives sont mises en œuvre si nécessaire.		X
La garantie de la conformité à la norme de qualité NF V 25 – 111 qui concerne la production raisonnée de pommes de terre de conservation destinées au marché du frais est disponible.	X	X
Gestion de l'exploitation		
Les différentes parcelles et les bâtiments sont signalés sur un plan détaillé (avec repères géographiques) de l'exploitation.	X	X
La réglementation s'appliquant aux parcelles est connue et respectée ainsi que le Code des Bonnes Pratiques Agricoles (arrêté du 22 novembre 1993) pour les exploitations hors zones vulnérables. L'ensemble des pratiques agricoles attachées aux parcelles engagées dans la Norme est visé.	X	
Des bandes enherbées doivent être installées en bordure des cours d'eau	X	
Les dangers potentiels sont clairement identifiés à l'aide de panneaux d'avertissement.	X	X
Une évaluation des risques en matière de sécurité alimentaire, environnement et santé humaine ou animale est réalisée pour tout nouveau site agricole (bâtiments et parcelles engagées) et pour les sites existants lorsque les risques ont changé.	X	X
En cas de risques, des mesures correctives doivent être mises en place.		X

Les pratiques doivent être adaptées en tenant compte de la situation de la parcelle vis-à-vis des risques environnementaux (ex. minimiser les risques d'érosion..).	X	X
Choix de la parcelle		
Les parcelles choisies ont un risque parasitaire réduit.	X	
Les tas de pommes de terre et de déchets doivent être détruits avant la plantation (chaux vive ou bâchage sans traitement), sur toute l'exploitation et dans un rayon de 150 m autour des parcelles.	X	
Des analyses physiques, granulométriques doivent être disponibles.	X	(X)
Des analyses chimiques de moins de 6,5 ans doivent être disponibles (pH, pour chaque parcelle ou groupe de parcelle de même type de sol et soumis au même itinéraire de production depuis 3 ans).	X	(X) connaissance des sols
Le laboratoire ayant réalisé les analyses est agréé par le ministère en charge de l'agriculture.	X	
Le risque parasitaire des parcelles est évalué par des analyses de sol et piégeage si risque avéré ou parcelle inconnue.	X	
Une lutte appropriée contre les nématodes et taupins est mise en place en cas de symptômes et est enregistrée.	X	
Si une désinfection chimique des sols est réalisée, une justification documentée est disponible. Le délai avant semis est enregistré et respecté.	X	X
Il est interdit d'utiliser des boues ménagères non traitées.		X
Si épandage de boues issues du traitement des eaux urbaines ou industrielles ou de composts d'ordures ménagères : attendre plus de 2 ans ou analyse confirmant l'absence de parasites.	X	
Si boues industrielles, respecter les prescriptions suivantes : intervalle > 10 ans ou analyses montrant que les dispositions réglementaires sont respectées.	X	
Plantation		
Le temps de rotation entre deux cultures de pommes de terre est d'au moins 4 ans.	X	
Le délai de retournement de la parcelle en prairie et à la plantation de pommes de terre est d'au moins 3 ans.	X	
Les plants utilisés doivent obligatoirement être certifiés (garder factures + passeports).	X	
Les plants doivent être sous système qualité et sous contrôle sanitaire.	X	X
Les caractéristiques des variétés utilisées doivent être connues.	X	
Toute culture OGM est identifiée et tracée (non applicable en France, pas de plants OGM).		X

Si des traitements des plants par poudrage ou pulvérisation ultra bas volume sont nécessaires, les enregistrer.	X	X
La conduite de la culture est adaptée à la parcelle, notamment en cas de parcelle caillouteuse ou à texture lourde (technique d'épierrage-andainage et tamisage).	X	
Fertilisation		
Le responsable fertilisation doit être en mesure de démontrer ses compétences à déterminer la quantité et le type d'engrais à utiliser (formation initiale ou continue: voir organigramme + fiche de fonction).		X
Les engrais minéraux achetés ont une composition garantie par une homologation ou une norme (française ou européenne).	X	
Un plan prévisionnel de fumure est disponible.	X	
La nature et la valeur fertilisante des engrais organiques doivent être prises en compte.	X	(X)
Les risques liés aux engrais organiques doivent être évalués : présence d'éléments, traces métalliques ou organiques, parasites de quarantaine.	X	X
La dose d'azote à apporter doit être calculée sur la base d'un bilan azoté prévisionnel et de la mesure du reliquat avant plantation (tenir compte des apports d'azote par l'irrigation et par les effluents organiques).	X	
Les doses de P et K doivent être calculées au moyen d'un plan de fumure.	X	
Les doses de P et K sont calculées en visant la satisfaction des besoins de la culture, voire de la culture suivante, sans chercher à enrichir le sol.	X	
L'apport d'azote minéral doit être fractionné en 2 apports quand le sol est argileux.	X	
Le premier apport d'azote doit être réalisé après le 15 février précédant la plantation (sauf obligations locales ou programmes d'actions si plus restrictifs).	X	
Toutes les interventions sont enregistrées (date, dose, valeur fertilisante, quantité d'éléments apportés, nom commercial, code matériel).	X	X
Le nom de l'opérateur est enregistré (peut être enregistré une fois pour toute sur un document unique type organigramme).		X
Les épandeurs d'engrais doivent être maintenus en bon état (avoir un dossier avec les factures et les opérations de maintenance).	X	X
Durant les opérations de fertilisation, la protection des utilisateurs doit être assurée.	X	X
Si épandage de boues sur la parcelle, le contrat d'épandage (ou l'accord écrit entre l'agriculteur et le producteur de boues), un rapport d'analyse (sol et boues) et notamment un rapport d'analyse sur les parasites de quarantaine sont disponibles.	X	
Les périodes d'épandage définies dans le Code des Bonnes Pratiques Agricoles (directive Nitrates) sont respectées pour les parcelles hors zones vulnérables.	X	

En cas d'apports de boues, la réglementation doit être strictement appliquée.	X	
La teneur en nitrates doit être mesurée et enregistrée sur chaque lot et être inférieure à 200 ppm.	X	
Protection des cultures		
Le responsable « phyto » doit être en mesure de démontrer ses compétences à déterminer la quantité et le type d'engrais à utiliser (formation initiale ou continue: voir organigramme + fiche de fonction).		X
Tous les produits phytopharmaceutiques utilisés sont homologués, utilisés à la bonne dose et dans les conditions autorisées (notamment dans les mélanges..).	X	X
Toutes les interventions sont enregistrées (date, dose, produit, quantité d'éléments apportés, code matériel).	X	X
Les méthodes culturales de lutte et la prophylaxie doivent être privilégiées.	X	
En cas de présence de ravageurs, les méthodes de lutte culturales et de traitements du sol doivent être combinées.	X	
Les interventions de protection contre les insectes en végétation ne doivent pas être systématiques, mais déclenchées uniquement en présence de ravageurs.	X	
Le nom de l'opérateur doit être enregistré. Il peut être enregistré une fois pour toute sur un document unique type organigramme.		X
Les indicateurs de prise de décisions et la cible sont enregistrés, les bulletins d'avertissement et preuves de conseil sont conservés.	X	X
L'origine de tous les symptômes anormaux ou suspects doit être identifiée.	X	
Les conditions d'utilisation sont respectées (période, Délai Avant Récolte, fréquence, délai de réentrée, doses maximales).	X	X
Il existe dans l'exploitation une liste complète à jour de tous les produits utilisés et autorisés pour la protection végétale des pommes de terre (Guide ACTA par exemple).	X	X
Le choix des fongicides doit être raisonné en fonction du mode d'action, du stade de culture, de la pression de la maladie, des conditions de lessivage, de l'irrigation..	X	
Les traitements fongiques à base de matières actives de la famille des phénylamides sont limités à 2 par parcelle et par an, uniquement dans un but préventif et la dernière intervention doit être effectuée au plus tard avant le 5 juillet.	X	
La lutte contre le mildiou doit être réalisée en détruisant les tas de déchets et en luttant contre les repousses. Les interventions doivent être décidées en utilisant un outil d'aide à la décision, ou un service d'avertissement ou encore un service de conseil et les caractéristiques du produit utilisé. La protection contre le mildiou doit être effectuée jusqu'à la destruction complète du feuillage après défanage.	X	
Les traitements contre les ravageurs doivent être faits sur la base d'une détection préalable (méthode de comptage) et dans le cadre d'une méthode culturale adaptée à chaque ravageur.	X	

Le désherbage des dicotylédones annuelles doit être fait en prélevée.	X	
La lutte contre les adventices pérennes doit être faite à l'échelle de la rotation, dans les cultures et intercultures.	X	
Les familles d'herbicides utilisées doivent être alternées à l'échelle de la rotation.	X	
Irrigation		
Les réglementations et le code des Bonnes Pratiques Agricoles (directive Nitrates) doivent être respectés.	X	X
Une analyse des risques de contamination microbienne doit être mise en place. Si un risque existe (irrigation par eaux de surface..), une analyse de l'eau annuelle doit être effectuée pour vérifier l'absence de parasites de quarantaine. Les actions correctives et les décisions prises seront alors enregistrées.	X	X
Le déclenchement de la première irrigation doit être fait à partir d'une évaluation de l'état hydrique du sol et du stade de développement des cultures (avertissements par un réseau de mesure et/ou de mesures de l'état hydrique du sol et/ou mesures tensiométriques).	X	(X)
Les quantités d'eau prélevées doivent être mesurées.	X	(X)
Les pertes par ruissellement doivent être évitées en modulant les quantités et l'intensité de l'irrigation.	X	
Le matériel d'irrigation doit être contrôlé et réglé avant le début de la campagne, puis son fonctionnement doit être surveillé régulièrement.	X	
Il est interdit d'utiliser des eaux usées à des fins d'irrigation.		X
L'eau d'irrigation est analysée au moins une fois par an par un laboratoire agréé, substances polluantes et métaux lourds.		(X)
Les enregistrements des dates, quantités apportées, matériel utilisé, conseils en irrigation sont disponibles.	X	
La pluviométrie doit être suivie.	X	
Récolte		
Le défanage doit être fait sur la base de mesures de calibre et de matière sèche, en respectant les conditions d'emploi des défanants chimiques et en fonction du débouché. Les opérations de défanage doivent être enregistrées (mode, produits utilisés, doses, dates, matériels, mesures de calibre et matière séche..).	X	
Les délais avant récolte sont respectés (délai de 3 à 4 semaines entre le défanage et la récolte sauf en cas de problèmes particuliers..).	X	X
L'arrachage est réalisé lorsque la peau est bien formée et adhérente.	X	
Les opérations d'arrachage doivent être enregistrées (date, matériel, température, conditions d'arrachage, rendement brut, traçabilité des mélanges éventuels).	X	

Les dernières chaînes de l'arracheuse doivent être gainées.	X	
La vitesse de rotation des chaînes de tamisage doit être ajustée à la vitesse d'avancement de l'arracheuse.	X	
Les remorques sont équipées de tapis amortisseurs.	X	
Les hauteurs de chute sont limitées à un maximum de 30 cm sur toute la chaîne de récolte et de mise en stockage.	X	
Chaque lot est identifié et séparé au moment de l'arrachage (un lot = une variété, une parcelle).	X	
Les équipements d'arrachage et de réception sont vidangés à chaque changement de parcelle.	X	
Les contenants des pommes de terre sont uniquement utilisés à cet effet ou font l'objet d'un nettoyage avant cet usage.	X	X
Les récipients, outils et véhicules utilisés pour la récolte sont nettoyés et entretenus au moins une fois par an afin de les protéger de toute contamination. Il existe un planning de nettoyage et de désinfection.	X	X
Stockage		
Les opérations de désinfection des bâtiments doivent être faites au moins une fois par an, enregistrées et effectuées avec des produits homologués et en respectant leurs conditions d'emploi.	X	X
Le matériel de manutention et de conditionnement des tubercules ainsi que les cellules de stockage doivent être désinfectées avant leur utilisation avec des produits homologués, et stockés de manière à éviter toute contamination future des produits.	X	X
Après désinfection, le délai avant entreposage des produits doit être respecté et les bâtiments doivent être aérés dans les jours précédant la mise en stockage.	X	
Avant chaque campagne, les caisses palettes sont contrôlées pour s'assurer de l'absence de détérioration.	X	
L'étanchéité des circuits hydrauliques et mécaniques doit être vérifiée avant récolte sur les équipements de déterrage, triage et de manutention. Les lubrifiants utilisés doivent satisfaire aux normes requises pour l'alimentaire.	X	
Le bâtiment est isolé, ventilé à l'aide d'un système performant.	X	
Les produits sont protégés de la lumière et des corps étrangers.	X	X
Des mesures de restriction de l'accès des animaux au lieu de stockage doivent être mises en place.	X	X
Le lieu de stockage est à l'abri de toute contamination chimique, physique ou biologique (fioul, bois, pièces métalliques, verre, déchets, animaux…).	X	X
Les appâts sont signalés sur un plan et renouvelés régulièrement.	X	X

La lutte contre les rongeurs est réalisée à l'aide de pièges spécifiques fixés (utilisation de grains proscrite).	X	X
Si l'exploitation n'est pas en capacité de mettre en place une lutte contre les nuisibles, les coordonnées d'un organisme de contrôle parasitaire sont disponibles.		X
Les déchets de pommes de terre et les matériaux de rebut sont stockés de façon à prévenir toute contamination avec les pommes de terre stockées. Ces zones de stockage des déchets et matériaux sont régulièrement nettoyées et désinfectées.		X
Un premier tri avant stockage doit être effectué pour éliminer les tubercules coupés, trop endommagés ou partiellement pourris ainsi que les corps étrangers.	X	
L'identification des lots est assurée jusqu'à la vente.	X	
Une vidange complète des équipements de réception et de manutention doit être effectuée entre deux lots.	X	
L'espace situé au dessus de la caisse supérieure est d'au moins un mètre et la hauteur de gerbage ne doit pas dépasser 7 m.	X	
La hauteur maximum du tas stocké doit être adaptée à la durée de stockage : <2m50 pour une durée < 2 mois ; < 4m pour une durée > 2mois.	X	
Les opérations de conservation des pommes de terre sont enregistrées (dates, températures et thermonébulisations enregistrées…).	X	X
Une traçabilité des produits traités est mise en place (être capable de dire quels lots étaient dans quels frigos et les dates de traitement dans ces frigos, produits et doses utilisées). La preuve de transmission de l'information à l'acheteur de ces informations si application d'un anti-germinatif doit être disponible.	X	X
Pour une conservation longue durée (> 2mois), les phases de séchage par ventilation, cicatrisation à une température >ou= à 12°C, refroidissement progressif jusqu'à une température comprise entre 4,5 et 9°C doivent être respectées.	X	
Les sondes et autre matériel servant à contrôler la température sont vérifiés annuellement. Au minimum, il doit y avoir 2 sondes (ou autre matériel) par cellule.	X	X
La germination après récolte est maîtrisée en priorité par le contrôle de la température de stockage adaptée à la variété.	X	
Les résidus d'antigerminatifs dans les tubercules entiers non épluchés ne doivent pas dépasser 4 ppm au moment de la vente (plan de surveillance des résidus de CIPC à l'appui).	X	
Les ampoules d'éclairage et les appareils électriques fixés au-dessus des pommes de terre ou du matériel de manutention sont incassables ou équipés de protections pour éviter toute contamination.		X
Une procédure de manipulation d'objets en verre et en plastique dur transparent est mise en place. Elle décrit également la procédure à suivre en cas de bris.		X
Les lots non conformes sont identifiés avant mise en marché et leur traitement doit être enregistré.	X	
Après récolte, la teneur en nitrates des tubercules entiers lavés non pelés doit être vérifiée et être < ou = à 200 ppm.	X	

Gestion et application des fertilisants		
Les prescriptions établies par le Règlement Sanitaire local et la législation relative aux installations classées si l'exploitation y est soumise, et plus globalement la réglementation sont respectées.	X	
Les fertilisants sont stockés séparément des plants, des semences et des produits agricoles.	X	X
Les prescriptions particulières dans les zones vulnérables, périmètres de captage ou autres situations particulières sont respectées.	X	
Le code des Bonnes Pratiques de fertilisation (directive Nitrates) est respecté.	X	
Aucun dépôt temporaire de fumiers (<10 mois) n'est effectué sur zone à risque (pente, nappe perchée..). L'emplacement du tas de fumier est également changé chaque année.	X	
Les effluents d'élevage sont stockés de manière à prévenir tout risque d'écoulement vers l'environnement.	X	X
Les quantités d'effluents produites sur l'exploitation sont connues.	X	
Les engrais minéraux sont entreposés de façon adéquate (à l'écart des matériaux explosifs, inflammables ou combustibles, dans un endroit sec, propre et couvert, à l'écart des plants et des produits destinés à l'alimentation et sans risque de pollution des points et cours d'eau).	X	X
Un extincteur adapté est disponible à proximité du lieu de stockage.	X	
Il existe un inventaire des engrais (état des stocks 1 fois par an puis enregistrement des entrées et sorties).		X
L'engrais liquide est stocké dans une cuve extérieure avec bac de rétention étanche ou double paroi. La cuve ne doit pas être enterrée.	X	X
Le matériel d'épandage est vérifié une fois par an, la date du contrôle et les opérations effectuées sont enregistrées.	X	(X)
A chaque changement de produit, de dose par hectare ou de vitesse d'avancement, des réglages sont effectués sur le matériel utilisé.	X	
Pour des apports de lisiers ou d'effluents industriels en cours de végétation, des systèmes d'épandage assurant une bonne répartition sur la parcelle doivent être utilisés.	X	
La vidange et le nettoyage des épandeurs se fait sur une zone enherbée ou la parcelle fertilisée.	X	
Aucune intervention ne doit être faite sur des appareils en marche.	X	
Les distances minimales d'épandage doivent être respectées : au moins 2 m d'un cours d'eau, au moins 35 m pour les effluents d'élevage (et 100 m des habitations ou zones de loisirs), sauf réglementation plus contraignante.	X	

Gestion et application des produits phytopharmaceutiques		
La réglementation sur les installations classées doit être respectée (à partir de 15t de produits phytopharmaceutiques ou 1000 kg de produits toxiques liquides).	X	
Les ustensiles de mesure des produits phytopharmaceutiques sont rangés dans le local.	X	
Les ustensiles de mesure des produits phytopharmaceutiques sont adaptés et étalonnés. Leurs graduations sont visibles, les peseuses sont étalonnées.	X	X
Local de stockage des produits phytopharmaceutiques est fermé à clef, aéré et ventilé. Une installation y est réservée à cet effet (les produits phytopharmaceutiques sont isolés physiquement).	X	X
Le local est éclairé, ininflammable, avec un dispositif pour gérer les renversements accidentels (sable et sac), avec un dispositif de rétention des débordements éventuels. Les produits y sont classés par culture, les poudres y sont stockées au dessus des liquides.		X
Un extincteur et un poste d'eau sont disponibles à l'extérieur et à proximité du local de stockage.	X	
Les produits sont conservés dans leur emballage d'origine	X	X
Il existe un inventaire des produits phytopharmaceutiques (état des stocks 1 fois par an puis enregistrement des entrées et sorties). Cet inventaire doit être tenu à jour.		X
Le pulvérisateur est contrôlé par un tiers spécialisé au moins tous les 3 ans.	X	(X)
Avant démarrage de la campagne, un autocontrôle du pulvérisateur doit être effectué (enregistrement date + opérations de contrôle).	X	X
L'aire de remplissage et de préparation des bouillies doit être à l'écart de toute source d'eau.	X	
L'eau doit être pompée avec des dispositifs pour prévenir les retours de bouillies et ne doit jamais être pompée directement dans les eaux superficielles ou souterraines.	X	
Le volume de bouillie à préparer doit être calculé le plus précisément possible.	X	X
A chaque changement de volume de bouillie, de vitesse d'avancement ou de type de buses, des nouveaux réglages doivent être effectués.	X	
Le bidon doit être rincé soit manuellement (3 fois), soit à l'aide d'un rince-bidon (30 secondes) et reversé dans la cuve.	X	X
Les bidons vides sont mis à égoutter et stockés dans le local « phyto » dans les sachets de collecte.	X	
La distance d'au moins 1 m des cours d'eau est respectée lors du traitement.	X	
Les prescriptions particulières en zone de captage sont respectées.	X	

Une cuve de rinçage doit être disponible sur le pulvérisateur ou une source d'eau doit être à proximité afin de pouvoir procéder au rinçage du pulvérisateur.	X	
Le fond de cuve est dilué au moins 5 fois et pulvérisé à grande vitesse sur la parcelle ou sur une culture autorisée.	X	X
Pendant la pulvérisation, une réserve d'eau de 15 litres doit être disponible pour pouvoir laver les buses et les gants ou se rincer la peau ou les yeux.	X	
Les filtres ou les buses ne doivent pas être débouchés en soufflant directement avec la bouche.	X	
Le producteur participe à un système de surveillance des résidus effectué par un laboratoire accrédité.		X
Un plan d'action est disponible en cas de dépassement de Limites Maximales de Résidus.		X
Les instructions figurant sur les étiquettes des produits phytopharmaceutiques utilisés sont toutes respectées, quelque soit le moment d'utilisation.	X	X
Les produits phytopharmaceutiques utilisés sont tous homologués dans le pays d'utilisation et dans les pays destinés à la vente de la récolte.		X
Chaque traitement post-récolte est enregistré (identité des récoltes (nom de la parcelle, lot de produits), lieu, date, le type de traitement, marque et quantité des produits, motif et cible, nom de l'opérateur).		X
Les traitements sont effectués par temps calme.	X	
Des équipements et des réglages sont mis en œuvre pour limiter la dérive pendant le traitement des cultures.	X	
Personne ne doit boire, manger ou fumer pendant la manipulation des produits.	X	
Gestion des déchets		
Les sources potentielles de pollution sur l'exploitation sont recensées et identifiées. Il existe un plan de gestion des déchets.		X
Les déchets ne sont pas abandonnés dans le milieu, ni enfouis, ni brûlés. Ils ne sont pas non plus stockés dans les lieux de stockage et conditionnement des produits agricoles.	X	
Les déchets dangereux sont évacués par les filières spécifiques quand elles existent ou apportés dans des déchetteries agréées ou encore éliminés via des entreprises agréées. (déchets dangereux : huile de vidange, batteries, PPNU, déchets liés aux produits phytopharmaceutiques, emballages vides)	X	X
En attendant leur collecte et avant élimination, les déchets dangereux doivent être stockés en lieu sûr (local phyto), dans leurs emballages d'origine (vides, rincés) ou dans un sac hermétique (gants, combinaisons jetables..), séparés des produits utilisables.	X	
Gestion du personnel		
Toutes les preuves des formations sont conservées pour le chef d'exploitation et les salariés.		X

Un membre de la direction est identifié comme le responsable de la santé, de la sécurité et de la protection sociale des ouvriers.		X
Un aperçu de l'ensemble du personnel et des sous-traitants intervenant sur l'exploitation doit être disponible et conservé pendant 24 mois minimum, à partir du premier contrôle.	X	X
Les salariés sont soumis à une visite médicale annuelle avec remise des fiches d'exposition aux produits chimiques.	X	
Des réunions régulières sont organisées entre la direction et les ouvriers et les préoccupations des ouvriers sont prises en compte et notées.		(X)
Les sous-traitants s'engagent sur le respect des bonnes pratiques liées à ses interventions selon le référentiel GlobalGAP		X
Les sous-traitants et visiteurs sont informés des procédures applicables en matière de santé, de sécurité et d'hygiène personnelles		X
Des formations spécifiques pour les personnes utilisant des appareils complexes ou dangereux, des produits chimiques désinfectants, et notamment pour le ou les applicateurs de produits phytopharmaceutiques ou autres substances dangereuses sont mises en place.	X	X
La personne chargée de superviser la récolte a la connaissance technique suffisante en ce qui concerne l'application de produits phytopharmaceutiques, de biocides et de cires.		X
Les applicateurs de produits phytopharmaceutiques sont équipés de vêtements de protection en bon état et adéquats. Ces vêtements sont nettoyés après utilisation et entreposés de façon à éviter toute contamination d'autres vêtements et de l'équipement.	X	X
Des formations en matière de sécurité du travail, de santé et d'hygiène (personnelles et de manipulation de légumes frais) sont mises en place pour l'ensemble du personnel.	X	X
Des procédures d'urgence en cas d'accident et des consignes de sécurité sont mises en place, affichées de manières visibles et tenues à jour.	X	X
Une évaluation des risques pour le personnel est mise en place, et tenue à jour lors de changements de l'organisation du travail.		X
Au moins un salarié est formé aux premiers secours et sa formation est tenue à jour (moins de 5 ans). Un salarié formé aux premiers secours doit toujours être présent sur l'exploitation lorsque des activités y ont lieu.		X
Des trousses de secours sont disponibles sur les lieux de travail.		X
Les salariés doivent disposer d'un lieu pour stocker des aliments et pour se restaurer.		X
Hygiène		
Une analyse des risques hygiéniques a été réalisée pour la récolte et toutes les opérations suivantes (on peut s'appuyer sur le guide des bonnes pratiques hygiéniques). Cette analyse est revue annuellement.		X
Les procédures et instructions d'hygiènes doivent être mise en place pour les différentes étapes et être connues (panneaux signalétiques) et respectées par les salariés. Une personne doit être désignée responsable de leurs mises en place.	X	X

L'exploitation et les bâtiments sont suffisamment exempts de détritus et de déchets pour éviter la prolifération des parasites et des maladies. Les bâtiments où sont manipulés les produits sont nettoyés au moins une fois par jour.		X
Les salariés doivent disposer de toilettes et de source d'eau (pour se laver les mains et rincer les yeux) à proximité de leur lieu de travail (ce peut être un bidon d'eau + savon+serviette au champ et un véhicule à disposition pour les toilettes).	X	X
La source d'eau utilisée pour le dernier lavage est potable (analyse d'eau annuelle).		X
Si l'eau du dernier lavage est recyclée, les niveaux de pH, de concentration et d'exposition au produit de désinfection sont régulièrement observés.		X
Environnement		
Le producteur est conscient des impacts de son activité sur l'environnement et réalise une évaluation de cet impact.		(X)
Un plan de préservation de l'environnement, de la faune et de la flore spécifique à l'exploitation est mis en place et disponible. Il tient compte des impacts de l'exploitation agricole sur l'environnement.		X
Formulaire de réclamation		
Un formulaire de réclamation est disponible pour toutes les questions de conformité au référentiel GLOBALGAP, les réclamations y sont enregistrées et examinées. Les mesures correctives mises en œuvre sont inscrites dans ce formulaire.		X

Premiers pas dans la démarche

- 🗐 Etapes pour entrer dans la démarche GlobalGAP et NF V 25-111 ❑
- 🗐 Liste des organismes certificateurs ❑
- 🗐 Guide d'interprétation français de GlobalGAP ❑
- 🖉 Remplir la check-liste ou autodiagnostic ❑
- 🖉 Relever les non-conformités ainsi que la liste ❑

Les étapes pour entrer dans les démarches

GlobalGAP V3.0-2 Sept07	NF V 25-111 version 2007

① Se procurer les référentiels, et autres documents indispensables

Se procurer le référentiel, le guide d'interprétation « France » en français : http://www.globalgap.org/cms/upload/The_Standard/IFA/French/Guidelines/081025-GG_EG_FRANCE_INTERPRETATION_GUIDELINE-IFA-AF_CB_FV_V-3_0-2_Sep07.pdf
Dans le cadre de la production de pommes de terre, les modules applicables sont *All Farm* et *Fruit and vegetables.*

Se procurer la norme NF V 25-111 via le site de l'AFNOR **:**
http://www.boutique.afnor.org/NEL5DetailNormeEnLigne.aspx?&nivCtx=NELZNELZ1A10A101A107&aff=1&ts=4249066&CLE_ART=FA151697
ou auprès du CNIPT à un tarif préférentiel.
Se procurer tous les documents relatifs à la norme et nécessaires pour sa mise en œuvre sur le site http//www.cnipt.fr :

- Pour un producteur
  - Déclaration de plantation
  - Autodiagnostic producteur
  - Guide de production et de stockage
  - Guide d'audit producteur
- Pour un collecteur
  - Déclaration de plantation
  - Guide d'audit collecteur

② Dès la plantation, s'inscrire auprès d'un des organismes certificateurs français approuvés pour les référentiels des démarches concernées

Liste disponible sur :
http://www2.globalgap.org/apprcbs.html?countryid=75&continentid=4&ScopeID=29&SchemeID=65

Liste disponible sur:
http://www.cnipt.fr/

③ Réaliser un autodiagnostic, noter les non-conformités et faire les corrections nécessaires

Cette étape est très importante : *bien préparer son autodiagnostic permet d'aborder plus sereinement et plus efficacement l'audit de certification.*

Check-list disponible page suivante. Une attention particulière doit être portée sur les "MUST" qui sont les points majeurs.

Utiliser le document intitulé « Autodiagnostic » pour les producteurs.

④ Se faire auditer. Tous les points doivent pouvoir être vérifiés

Se faire auditer, après la récolte, quand le produit est stocké.

Les audits peuvent être réalisés tout au long du cycle de végétation, après récolte et s'échelonner jusqu'à la fin de la commercialisation des lots issus de la récolte de l'année**.**

Modalités de contrôle

Un producteur peut s'engager dans une démarche soit à titre individuel (option 1) soit à travers un engagement collectif d'un groupement de producteurs (option 2).

GlobalGAP V3.0-2 Sept07	NF V 25-111 version 2007
Modalités décrites dans « General Regulations» (ou modalités générales)	*Modalités décrites dans « plan d'audit 2007, basé sur la norme NF V 25-111 »*

• OPTION 1 : Producteur individuel

Contrôle interne (autoévaluation)

Minimum 1 fois par an, qui devra restée disponible sur l'exploitation agricole.	Recommandé avant chaque contrôle externe par un organisme certificateur.

Contrôle externe par un organisme certificateur (OC)

Au minimum 1 audit par an sur la base de la Cheklist complète.	Au minimum 1 fois tous les 3 ans avec un audit obligatoire la première année de l'engagement.

Contrôles non programmés

Chaque année, sur un minimum de 10% de tous les producteurs certifiés par le même OC, inscrits dans le cadre de l'option 1. Les producteurs sont alors prévenus 48 h à l'avance.	Possibilité de contrôles réalisés de manière aléatoire, par le CNIPT et par les Pouvoirs Publics.

Audit en exploitation

- Une partie documentaire : enregistrements, fiches parcellaires, factures, plans…
- Une partie terrain : local phytosanitaire, machines, stockages, bâtiments…

GlobalGAP V3.0-2 Sept07	NF V 25-111 version 2007

• OPTION 2 : Cas d'un groupement de producteurs

Pré requis

- Liste de l'ensemble des adhérents, ainsi que l'état d'inscription pour s'inscrire auprès d'un organisme certificateur agréé.
- Désigner un délégué du management.
- Accord écrit de chaque producteur d'engager toutes ses parcelles dans la démarche (toute la production sous contrat devant être conforme à GLOBAL GAP)
- Tenir un manuel des procédures et de vérification GLOBAL GAP FRUITS ET LEGUMES
- Avoir un mode de gestion centralisée, audité et soumis à une revue de gestion. Des manuels de procédures et cahier des charges décrivent ce système de gestion.

- Regrouper les déclarations parcellaires des producteurs engagés avec lui, en faire une liste récapitulative et adresser un accusé de réception à chacun des producteurs.
- Diffuser aux producteurs les exigences de la norme et/ou les informations techniques nécessaires pour son respect.
- Dans le cas d'une coopérative ou d'un négoce avec service technique : mettre en place un dispositif de suivi interne pour garantir la mise en œuvre des engagements de la norme par les producteurs engagés dans la démarche.
- Pour être considéré par la norme, le service technique d'une coopérative ou d'un négoce doit répondre aux exigences suivantes :

1 – Ce service technique (propre au groupement ou en contrat avec lui), doit assurer le suivi technique des producteurs par une assistance sur le terrain (aide au raisonnement des pratiques pour être conforme à la norme). Ce suivi doit être d'au moins deux visites annuelles.
2 – Les conseils donnés par ce service technique doivent être remis par écrit ou par informatique au producteur, en vue de l'audit.

Exigences relatives au système qualité à mettre en place dans GlobalGAP

1 – Documentation

- l'intégralité doit être vérifiée et validée par le personnel autorisé avant diffusion. Les documents doivent être paginés et indiquer la date de la dernière validation.
- toute modification de ces documents doit être validée par le personnel autorisé.
- une copie de toute la documentation applicable doit être disponible sur les lieux de contrôle du système qualité

Un système permet d'assurer la mise à jour de la documentation et le retrait des anciennes versions dans un délai le plus court possible.
2 – Liste des personnes remplissant des fonctions et responsabilités dans le système qualité disponible.
3 – Système garantissant la ségrégation des produits provenant d'une ou plusieurs exploitations validées GlobalGAP mis en place (exigence présente dans la norme)
4 – Procédure de traitement des réclamations clients mise en place en précisant les modalités de réception, d'enregistrement, d'analyse, de suivi et d'évaluation
5 – Documents du système qualité conservés et archivés pour une période d'au moins 2 ans et mis à disposition des auditeurs à leur demande.
6 – Evaluation de la collaboration entre le groupe de producteurs et les producteurs pour assurer l'efficacité de la centralisation de la gestion et garantir que tous les sites opèrent en conformité avec les systèmes de gestion et de contrôle. (Inscription des exploitations, documentation des contrats)
7 – Les audits internes du système du groupement exigent des compétences de l'auditeur interne, la preuve de l'indépendance du système d'audit, l'évaluation des systèmes de rapport d'audit. L'auditeur interne peut être l'habituel conseiller technique du groupement.

GlobalGAP V3.0-2 Sept07

NF V 25-111 version 2007

• OPTION 2 : Cas d'un groupement de producteurs

Contrôles internes

Audit interne du groupement de producteur

Au moins 1 fois par an, effectué sur le système de gestion de la qualité (QMS) du groupement.

Contrôles internes des producteurs

Au moins 1 contrôle interne par an de chaque producteur inscrit dans le groupement, effectué par un contrôleur interne qualifié du groupement ou par un organisme tiers indépendant autre que celui réalisant le contrôle externe. Contrôle sur la base de la Check-list.

Si la coopérative ou le négoce dispose d'un service technique : tous les producteurs sont contrôlés en interne chaque année (au moins deux visites annuelles de suivi).

Contrôles externes

Audit externe du groupement par un organisme de certification (OC)

Au moins 1 fois par an, effectué par un organisme de certification sur le QMS mis en place par le groupement.

Au moins 1 fois par an

Contrôle externe du producteur par un OC

Effectué chaque année sur un échantillon de √n producteurs (n= nombre total de producteurs du groupement inscrit à GlobalGAP.
Un contrôle non programmé a lieu pendant la durée de validité du certificat (12 mois) sur 50% de l'échantillon concerné par le précédent contrôle. Si aucune non-conformité n'est relevée, un allègement des contrôles externes est prévu.

Au moins une fois par an, le % de producteurs contrôlés par l'OC dépend de la présence d'un service technique au sein de la coopérative ou du négoce :

- 30% min. de producteurs contrôlés /an en l'absence de service technique
- 10% min. de producteurs contrôlés /an si présence d'un service technique

Contrôles non programmés

Chaque année, sur un minimum de 10% de tous les groupements de producteurs certifiés par un même OC, et inscrits dans le cadre de l'option 2. Si un OC certifie mois de 10 groupements au titre de l'option 2 pour GlobalGAP, il devra contrôler un groupement par an. Les groupements ne sont audités que sur leur QMS et sont prévenus 48h à l'avance.

Possibilité de contrôles réalisés de manière aléatoire, par le CNIPT et par les Pouvoirs Publics.

Obtention

du certificat

GlobalGAP V3.0-2 Sept07

Pour avoir le certificat immédiatement, il faut obtenir
100 % des points majeurs
95 % des points mineurs applicables

{ (Nombre total de points de contrôle renvoyant à des exigences mineures/module) - (Points de contrôle non applicables renvoyant à des exigences mineures) } X 5 %

= (Nombre total de non-conformités admissibles aux points de contrôle renvoyant à des exigences mineures)

Les recommandations sont auditées mais ne comptent pas dans la note globale
Si vous avez des non-conformités mineures non résolues et qui sont « corrigibles », l'organisme certificateur conviendra avec vous d'un délai pour effectuer des actions correctives.

de l'attestation d'audit

NF V 25-111 version 2007

Pour avoir l'attestation immédiatement, il faut obtenir 100% de conformité aux points de niveau A lors du contrôle externe réalisé par l'OC.
En cas de non – conformité non rédhibitoires, plusieurs solutions pour corriger ces écarts :

- soit traitement immédiat lors du contrôle externe réalisé par l'OC
- soit mise en place d'une action corrective dans un délai fixé en accord avec l'OC : la preuve des corrections devra être apportée à l'OC pour qu'il puisse émettre l'attestation d'audit.
- Soit les deux.

Communication sur les démarche

GlobalGAP V3.0-2 Sept07

Utilisation du logo :

GLOBALG.A.P.

Ne peut en aucun cas apparaître sur une unité de vente consommateur ou bien dans un point de vente.

Une licence peut être accordée aux fournisseurs membres adhérents de GLOBAL GAP pour leur correspondance commerciale : s'adresser à l'organisation GLOBAL GAP ou passer par l'intermédiaire de l'organisme certificateur.

NF V 25-111 version 2007

L'étiquetage des produits pré emballés respectant les préconisations de la norme NF V 25-111 peut comprendre la mention :

« Mode de production conforme à la norme NF V 25-111 »

Cette mention peut être reprise sur le suremballage.

LISTE DES ORGANISMES CERTIFICATEURS NFV25-111 et GLOBALGAP 2009

Cette liste a été actualisée en mars 2009. Seule la liste des organismes certificateurs accrédités sur le programme GLOBAL GAP par le COFRAC fait foi. Cette liste est disponible sur le site du COFRAC.

- **SGS ICS**
  191, avenue Aristide Briand - 94237 – CACHAN Cedex
  Tel. : 01 41 24 89 39- Fax. : 01 41 24 89 96 – Site : www.fr.sgs.com

- **ECOCERT France SAS**
  Valérie Martignolles
  32600 L'ISLE JOURDAIN
  Tel. : 05 62 07 35 91- Fax : 05 62 07 74 97- E-mail : valerie.martignolles@ecocert.com

- **QUALITE France SA**
  Immeuble Le Guillaumet – 60, Avenue du Général de Gaulle
  92046 – PARIS LA DEFENSE
  Tel. : 01 41 97 00 74 – Fax. : 01 41 97 08 32 – Site : www.qualite-france.com

- **CERTIPAQ**
  44, rue de Quintinie
  75 015 PARIS
  Tel : 01 45 30 92 92 – Site : www.certipaq.com

- **CERTIS FRANCE**
  Immeuble le Millepertuis – Les Landes d'Apigné
  35650 – LE RHEU
  Tel : 02 99 60 82 82 – Fax. : 02 99 60 83 83 – E-mail : certis@certis.com.fr

- **CONTROL UNION CERTIFICATION France**
  Hervé Malandain
  120 Rue Jules SIEGFRIED
  76600 LE HAVRE
  Tel: 02 35 42 77 25 - Fax: 02 35 43 42 71 – Site : www.controlunion.com
  Email : hmalandain@controlunion.com

- **OCACIA**
  Fabien ZEDDE
  118, rue de la Croix Nivert
  75 015 PARIS
  Tel : 01 56 56 60 50 – Fax : 01 56 56 60 51 – E-mail : ocacia@wanadoo.fr

- **INTERTEK EMEA**
  Barbare Memain
  91, rue du Général de Gaulle
  27 100 LE VAUDREUIL
  Tel : 02 32 63 79 36 - Site : www.intertek.com – Email : barbara.memain@intertek.com

- **CMi France AQS**
  Hervé Madery
  12, maisonneraie de Pinsoles
  33 160 SAINT AUBIN DE MEDOC
  Tel : 05 56 05 80 95 – Fax : 06 15 46 65 52 – E-mail :madery.aqs@wanadoo.fr

- **QUALISUD TOULOUSE**
  Bruno Ferriere
  BP 82 256
  Maison de la Coopération Agricole
  Avenue de l'Agrobiopole
  31 320 AUZEVILLE TOLOSANE
  Tel : 05 62 88 13 90 – Fax : 05 62 88 13 91 - Email : bruno.ferriere.qualisud@wanadoo.fr

- **SAI Global / EFSIS France**
  Emmanuelle Reuter
  BP 6910
  Esther bat. Ressource
  87 000 LIMOGES
  Tel : 05 55 35 35 87 – Fax : 05 55 35 42 40 – Site : www.saiglobal.com - E-mail : ereuter@efsis-france.com

CNIPT	**PLAN DE PROGRES** **(Après avoir rempli l'autodiagnostic, noter ici les non-conformités et amélioration à apporter)**	Année 2……..

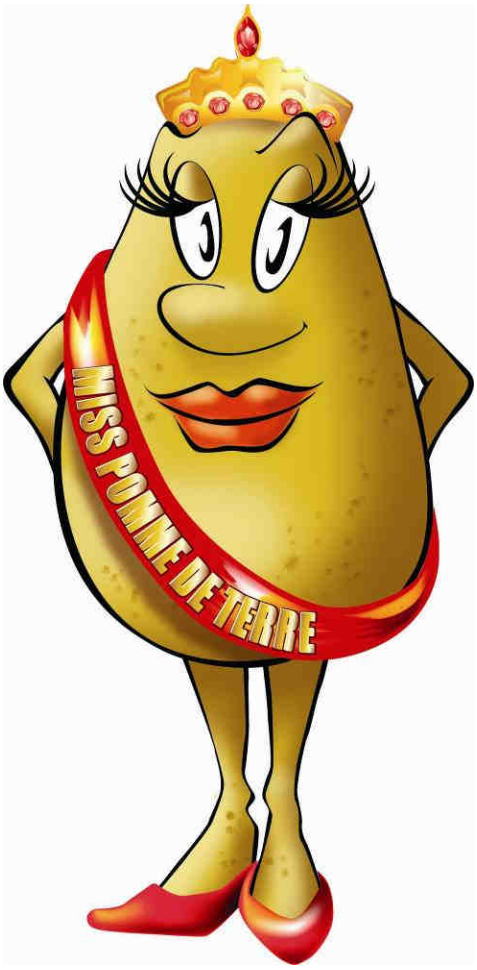
Point non conforme	Action corrective prévue	Date prévue	Fait

Présentation de l'exploitation

✎ **Décrire son exploitation dans l'organigramme** ❑

✎ **Remplir les fiches de poste pour les salariés** ❑

🗁 **Tenir à disposition un plan des bâtiments et un parcellaire** ❑



Présentation générale de l'exploitation

Nom de la structure :

Année 2……..

Nom du chef d'exploitation : _____

N° de portable :

Nom du responsable épandage : _____

N° de portable :

Nom du responsable traitements: _____

N° de portable :

Nom du responsable traitements post récolte :

N° de portable :

Nom du responsable des questions de santé, de sécurité et de protection sociale du personnel :

N° de portable :

Personnel permanent

Nom/Prénom	Fonction	N° de portable

Intervenants extérieurs :
(Entreprises de travaux agricoles, sous traitants...)

Nom/Prénom	Rôle	N° de portable

Techniciens de référence :

Nom/ structure	Culture	N° de portable

CNIPT	**FICHE DE FONCTION SALARIE AGRICOLE PERMANENT OU AIDE FAMILIALE**	Année 2……..

Nom et Prénom du salarié :

MISSIONS

- Participer au bon fonctionnement de l'exploitation agricole

TÂCHES (Cocher en fonction des tâches confiées au salarié ou à l'aide familiale)

Entretien de l'exploitation (haies, chemin, fossé)	☐
Entretien du matériel et des bâtiments	☐
Préparation de la culture	☐
Semis et plantation	☐
Entretien de la culture avec les opérations culturales	☐
Fertilisation	☐
Protection phytosanitaire	☐
Récolte	☐
Livraison	☐

COMPETENCES REQUISES

- ☐ Avoir une formation initiale en production agricole ou une expérience significative permettant d'accomplir les tâches citées ci-dessus sous la responsabilité du chef d'exploitation agricole.
- ☐ Connaître les cahiers des charges produits.
- ☐ Connaître la réglementation applicable pour la pratique de la fertilisation et de la protection phytosanitaire (le cas échéant).
- ☐ Connaître les consignes en matière de sécurité du travail.
- ☐ Connaître les règles en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire.

AUTORISATION TECHNIQUE PERMANENTE

Je soussigné,……., chef d'exploitation, autorise M……..
autorisé à réaliser les opérations de

Fertilisation ☐
Protection végétale ☐

Signature du chef d'exploitation :

PARCOURS PROFESSIONNEL

FORMATION(S) INITIALE(S)

CAPA ☐

BEPA ☐

BTA ☐

BTSA ☐

Autres (précisez) :

EXPERIENCE(S) PROFESSIONNELLE(S)

Dates	Missions / lieu	

FORMATION(S) CONTINUE(S) – dont réunions

Dates	Thème de la réunion	Organisme

(Pensez à garder les preuves des formations initiales et continues)

Je soussigné, ……déclare sur l'honneur l'exactitude des informations ci dessus

Le cas échéant

Je soussigné, ……, déclare avoir lu le dossier *bonnes pratiques de fertilisation/ protection végétale* et m'engage à en appliquer les principes

Date :

Signature :

CNIPT	**FICHE D'ENREGISTREMENT DE REUNIONS OU DE FORMATIONS** *(Remplir une fiche par formation)*	Année 2……..

Exemple de fiche pouvant servir à attester des formations ou réunions suivies par les salariés de l'exploitation et le chef d'exploitation lui-même. Cette fiche doit alors être conservée au même titre que tous les documents demandés dans le cadre de la Norme NF V 25-111.

Date :

Lieu :

Nom et contenu de la formation :

Nom du formateur et nom de l'organisme qu'il représente :

TABLEAU D'EMARGEMENT		
Nom et prénom	**Fonction**	**Signature**

CNIPT	**DOCUMENT D'ENGAGEMENT ANNUEL DES INTERVENANTS EXTERIEURS** *(Remplir une fiche par intervenant)*	Année 2……..

NF V 25-111

Je soussigné(e),……., travaillant dans la société ……, déclare sur l'honneur m'engager sur le respect des bonnes pratiques agricoles liées à mes interventions sur l'exploitation …… .

Je m'engage à respecter toutes les exigences de la norme **NF V 25-111** « bonnes pratiques de production et de stockage des pommes de terre de conservation destinées au marché du frais, compatibles avec les objectifs de l'agriculture raisonnée» et de son annexe.

Le cas échéant : je déclare avoir lu le dossier *bonnes pratiques de fertilisation/ protection végétale* et m'engage à en appliquer les principes lors de mes interventions.

Signature et date :

CNIPT	**DOCUMENT D'ENGAGEMENT ANNUEL DES INTERVENANTS EXTERIEURS** *(Remplir une fiche par intervenant)*	Année 2……..

GlobalGAP

Je soussigné(e),……., travaillant dans la société ……, déclare sur l'honneur m'engager sur le respect des bonnes pratiques agricoles liées à mes interventions sur l'exploitation …… .

Je m'engage à respecter toutes les exigences du référentiel GlobalGAP – Module All Farm et Fruit and Vegetables .

Signature et date :

CNIPT	**Plan des parcelles et de l'exploitation** *Si vous n'avez pas de plan parcellaire, carte topographique ou plan cadastral*	Année 2……..

Situer l'**exploitation**, les **bâtiments**, les **routes** et les **parcelles** avec leur n° ou leur nom, les **zones non épandables ou sensibles** et éventuellement des caractéristiques topographiques.

CNIPT	**PLAN DES BÂTIMENTS DE STOCKAGE**	Année 2……..

Traçabilité

🗁Conserver tous les documents demandés et preuves, factures pendant 2 ans ❑

🖉Identifier les lots à la récolte ❑

🖉Tenir un cahier de sortie (produit) ❑

CNIPT	**LA TRACABILITE SUR L'EXPLOITATION** Selon la norme NF V 25-111 (**Obligatoire en gras,** recommandé en maigre)	Année 2……..

- **Arrivée des plants :**
  Conservation des passeports phytosanitaires ou certificats de plants & factures 1 an au minimum après plantation
  Enregistrement des plants est enregistré (soit sur la fiche parcellaire, soit à part)
  Description des plants utilisés

- **Avant la plantation :**
  Enregistrement de chaque opération culturale précédant l'implantation sur une fiche parcellaire (voir fiche parcellaire type NF V 25-111)

- **A la plantation :**
  Identification des parcelles
  Repérage des lots de plants par parcelles

- **Pendant la culture**
  Enregistrement de chaque intervention sur une fiche parcellaire (voir fiche parcellaire type NF V 25-111)

- **A la récolte**
  Identification des pommes de terre de même variété et issues d'une même parcelle (étiquettes sur les pallox ou vrac séparé)
  Individualisation des lots conduits en production raisonnée pendant le stockage (pas de mélange)
  Enregistrement des opérations de récolte et de conservation des pommes de terre

- **A la vente**
  Les pommes de terre vendues en vrac ou pallox sont accompagnées d'un bon de livraison indiquant les coordonnées de l'exploitation, la variété, la date et les traitements antigerminatifs, s'il y en a eu
  L'exploitation garde un enregistrement de tous les lots vendus soit par un classement des factures, soit par un cahier de sortie

Date	Client	Variété	Qté	(Frigos)	(Parcelle ou n° de lots)

Campagne Pommes de terre

🗁Conserver les factures et passeports phytosanitaires des plants ❑

🖉 Enregistrer la description des plants utilisés (variété, origine, classe, calibre, traitements avant implantation (produit/date/dose/matériel)) *(voir fiche parcellaire)* ❑

🖉 Liste des parcelles pommes de terre ❑

🗁Conserver les analyses physique et chimique des sols ❑

🗐 Plan des parcelles ou repérage sur le parcellaire ❑

🖉Noter régulièrement toutes les interventions sur une fiche parcellaire ❑

🖉Enregistrer les traitements post-récolte ❑

🗐 Se tenir au courant des évolutions réglementaires en matière de produits phytopharmaceutiques (Autorisations, LMR, DAR…) au moyen du guide ACTA de l'année, ou du site www.e-phy.agriculture.gouv.fr ❑

🗐 Conserver les documents relatifs aux zones vulnérables, programme de résorption ZES, installations classées si l'exploitation est concernée. ❑

🖉 Faire un plan d'analyse de résidus ❑

🖉Evaluation des risques en cas de nouvelles parcelles ❑

🖉Evaluation des risques en cas d'utilisation d'eau d'irrigation ❑

🖉En cas de risques d'érosion sur la parcelle, adopter des techniques préventives ❑

CNIPT	**Liste des parcelles**	Année 2……..

Code parcelle	Localisation (Commune ou lieu dit)	Parcelle	Références Cadastrales ou Ilots PAC	Espèce/Variété

FICHE PARCELLAIRE POMME DE TERRE *(remplir une fiche par parcelle)*

Identification exploitant (nom, coordonnées, code opérateur, code contrat, …….)

1. Identification de la parcelle :

Variété :

Année de récolte ⌊_⌊_⌊_⌊_⌋

Nom de la parcelle ……..... Commune : ….…….....

Surface de la parcelle (ha) : ……Situation particulière (zone vulnérable, périmètre protection captage,…) : ……

Parcelle de l'exploitation : ❑ OUI - ❑ NON Type de sol : .....

2. Caractérisation de la parcelle :

● **Analyse de sol :** *(ou copies analyses)*

Date dernière analyse de sol : ……Nom du laboratoire :……

% d'argile : …… M.O (‰) : ……Calcaire (‰) : ……..pH (eau) : ……

	Valeurs analyse	*Appréciations laboratoire sur le niveau des résultats*	*Unité (cocher une seule case)*				*Méthode (cocher une seule case)*			
			ppm ou mg/kg	*‰*	*%*	*Autres (préciser)*	*Joret-Hebert*	*Olsen*	*Dyer*	*Autres*
P_2O_5										
K_2O										
MgO										

● **Historique :**

Année de récolte	*n-1 (culture précédente)*	*n-2*	*n-3*	*n-4*
Nom de la Culture	.....	.....	.....	.....
Fertilisation organique (dont apport de boues) (°)	Date (mm/aa): ..... Nature:..... Quantité (t ou m3/ha):..... Fréquence moy.apport :	Date (mm/aa): ..... Nature:..... Quantité (t ou m3/ha):..... Fréquence moy.apport :	Date (mm/aa): ..... Nature:..... Quantité (t ou m3/ha):..... Fréquence moy.apport :	Date (mm/aa): ..... Nature:..... Quantité (t ou m3/ha):..... Fréquence moy.apport : .....
Fertilisation minérale phosphatée et potassique	Qté P2O5 (kg/ha) : ..... Qté K2O (kg/ha) :	Qté P2O5 (kg/ha) : ..... Qté K2O (kg/ha) :		
Devenir des résidus de culture	Enfouis ❑ Enlevés ❑ Brûlés ❑	Enfouis ❑ Enlevés ❑ Brûlés ❑		

Année de la dernière culture de pomme de terre : ……Si ancienne pâture, date de retournement……

Année du dernier apport de boues : .....

Année dernier apport de terre : …….. Origine dernier apport de terre :…….

(°) ***remarque : conservez toutes les analyses (teneurs en minéraux, en métaux lourds,…)***

Date :
Signature :

Rappel : Nom de l'agriculteur : …….. Nom de la parcelle ……

Variété : …….

3. Interculture avant la plantation

● **Culture intermédiaire :** ❑ OUI - ❑ NON

si oui, espèce implantée (ou repousses éventuelles): .....

● **Désherbants appliqués pendant l'interculture précédente :**

Date d'application	*Produit(s) commercial (aux)*	*Dose de produit(s) commercial (aux) (kg ou l/ha)*	*Volume de bouillie utilisé (l/ha)*	*Mauvaises herbes visées*	*Initiale de l'applicateur*

● **Travail du sol** : Date de labour : …….

Observations (autres interventions de préparation du sol : outils et dates) :

.....……..……..……..……..……..……

……..……..……..……..……..……

Billon : ❑ OUI - ❑ NON Tamisage : ❑ OUI - ❑ NON Epierrage : ❑ OUI - ❑ NON

4. Plantation

Date de plantation : …….. Ecartement entre rangs : ……cm

Buttage : Date 1 :……..... Matériel utilisé : ❑ disques – ❑ socs – ❑ fraise – ❑ disques + socs
Date 2 : ..... Matériel utilisé : ❑ disques – ❑ socs – ❑ fraise – ❑ disques + socs

Lots	*Certifié*	*Pays Prov.*	*N° certificat (°)*	*Classe*	*Calibre*	*N = Nombre tubercules / 100 kg*	*Q = quantité plants (kg/ha)*	*100 Q/N = Densité plants /ha*	*Traitement à la plantation : Produit commercial et dose*	*Code modalité de traitement (*)*
1	OUI - NON									
2	OUI – NON									
3	OUI – NON									
4	OUI - NON									

(°) remarque : conservez au moins une étiquette par lot de plant
(*) Codes modalités de traitement *1 - Poudrage manuel dans la planteuse* *3 - Pulvérisation Ultra Bas Volume à la ferme*
2 - Poudreuse sur planteuse *4 - Pulvérisation Ultra Bas Volume sur planteuse*

5. Fertilisation et amendements (hors oligo-éléments)

● **Engrais minéraux**

Reliquat azoté sur la parcelle (kg/ha) : mesuré : ❑ OUI - ❑ NON
si oui, valeur : …….....kg / ha et profondeur considérée :.....cm

Date	*Forme et formule de l'engrais*	*Quantité d'engrais (kg/ha ou l/ha)*	*N (kg/ha)*	*P2O5 (kg/ha)*	*K2O (kg/ha)*	*MgO (kg/ha)*	*Code matériel épandage*	*Initiale de l'applicateur*
Dose conseillée (kg/ha) et source du conseil								

Date :
Signature :

Rappel : Nom de l'agriculteur : …….. Nom de la parcelle :……
Variété : …….

● **Produits organiques** ***(fumiers, lisiers, boues, vinasses, marcs,...) sur la culture (depuis la récolte du précédent) :***

Date	*Nature et origine*	*Quantité / ha (t/ha ou m3/ha)*	*Observations (valeurs analyse, conditions épandage, évaluation des risques de contamination...)*	*Code matériel épandage*	*Initiale de l'applicateur*

● **Amendements calcaires ou boues chaulées sur la culture** ***(depuis la récolte du précédent) :***

Date de l'apport	*Nature et origine*	*Quantité / ha (t/ha)*	*Teneur en CaO (%)*	*Code matériel d'épandage*	*Initiale de l'applicateur*

6. Protection phytosanitaire et oligo-éléments

● **Abonnement à des avertissements agricoles** : ❑OUI ❑NON, si oui , source (PV, Chambre d'Agriculture, OS,...) :.....…

Type d'intervention	*Date*	*Produit commercial*	*DAR*	*Dose / ha (l ou kg/ha)*	*Cible(s)*	*Indicateur de prise de décision (observations, avertissements, analyses…)*	*Observations (réussite, conditions d'application, stades…)*	*Code mat.*	*Initiale applicateur*
Oligoéléments									
Herbicides									
Insecticides sol									
et végétation									
ou Antilimaces									
Antigerminatif en végét.(Fazor)									
Défanants						Suivi matière sèche ❑ OUI ❑ NON			

Défanage thermique : ❑ OUI - ❑ NON ; si oui, date : .....
Défanage mécanique : ❑ OUI - ❑ NON ; si oui, date : .....

● **Fongicides** ***:***

Date	*Produit commercial*	*DAR*	*Dose / ha*	*Initiale de l'applicateur*

Date	*Produit commercial*	*DAR*	*Dose /ha*	*Initiale de l'applicateur*

Date :
Signature :

Rappel : Nom de l'agriculteur : ……. Nom de la parcelle :……
Variété : …….

7. Irrigation

Irrigation de la parcelle : ❑ OUI ❑ NON si oui, renseigner l'analyse de risques et donner l'apport total (mm) :…….....

Date	*Quantité d'eau apportée (mm)*	*Pluviométrie depuis le précédent apport (mm)*	*Observat.*	***Initiale de l'applicateur***

Date	*Quantité (mm)*	*Pluviométrie depuis le précédent apport (mm)*	*Observat.*	***Initiale de l'applicateur***

Pour déclenchement, outil d'aide à la décision : ❑ tensiomètre ❑ bilan hydrique ❑ autres (préciser) :……..
Pour passages suivants, outil d'aide à la décision : ❑ tensiomètre ❑ bilan hydrique ❑ autres (préciser) : ……

8. Récolte

- **Caractéristiques de la récolte** : date de récolte : ……Rendement brut (t/ ha) : ……..
  Matière sèche (%) : …….. Taux de nitrates (mg) : ……..
  Conditions d'arrachage : ❑ sèches ❑ très humides ❑ correctes ❑ variables entre début et fin
  Température d'arrachage < 10°C : ❑ OUI ❑ NON
- **Interventions avant stockage** : Prétriage: ❑ OUI ❑ NON Calibrage : ❑ OUI ❑ NON
- **Destination :** ❑ livraison à la récolte sans stockage ❑ stockage à la ferme ❑ stockage chez un tiers

9. Stockage

- **Bâtiment** : n° du bâtiment:..... Date de la dernière désinfection : ..... Produit et dose :.....……
  (voir fiche exploitation)
- **Durée de stockage** : Date début stockage :.....Date fin stockage :.....
- **Application d'antigerminatifs** :

Date	***Produit commercial***	***Dose /t***	***Mode d'application (thermonébulisation)***	***Initiale de l'applicateur***

- **Suivi des températures et de la ventilation**

Date	***Température moyenne (°C)***	***Durée ventilation (heures)***	***Durée réfrigération (heures)***

Date	***Température moyenne (°C)***	***Durée ventilation (heures)***	***Durée réfrigération (heures)***

Date :
Signature :

Rappel : Nom de l'agriculteur : …….. Nom de la parcelle :……
Variété : …….

10. Interculture après la plantation

Présence d'une culture intermédiaire suivante : ❑ OUI ❑ NON,
si oui, espèce implantée: .....

DEMANDES COMPLEMENTAIRES

Préparation des plants : ❑ non préparé ❑ point blanc ❑ prégermé

Observations culturales :

Date de la levée (50 % pieds levés) :	/__/__/ /__/__/ /__/__/
Date du stade initiation de la tubérisation (stade crochet) :	/__/__/ /__/__/ /__/__/
Date de début de sénescence :	/__/__/ /__/__/ /__/__/
Date de destruction totale du feuillage	/__/__/ /__/__/ /__/__/
Nombre de tubercules moyen / pied :	/__/__/

Date :
Signature :

FICHE EXPLOITATION PLURIANNUELLE

Nom de l'exploitant : .....

◆ **Parc matériel présent sur l'exploitation (dont irrigation):**

Nom matériel	*Caractéristiques*	*Code (permet de renseigner les tableaux de la fiche parcellaire)*

Code pulvérisateur	*année d'acquisition*	*Date contrôle pulvérisateur*	*Organisme habilité*	*Réparations effectuées*

◆ **Lieux de stockage des tubercules** *(entourer la réponse)* :

N° ou code du bâtiment ou site de stockage	…..	…..	…..	…..	…..
Capacité de stockage (t)					
Isolation	***OUI-NON***	***OUI-NON***	***OUI-NON***	***OUI-NON***	***OUI-NON***
Ventilation	***OUI-NON***	***OUI-NON***	***OUI-NON***	***OUI-NON***	***OUI-NON***
Régulation automatique	***OUI-NON***	***OUI-NON***	***OUI-NON***	***OUI-NON***	***OUI-NON***
Mélange air	***OUI-NON***	***OUI-NON***	***OUI-NON***	***OUI-NON***	***OUI-NON***
Groupe froid	***OUI-NON***	***OUI-NON***	***OUI-NON***	***OUI-NON***	***OUI-NON***
Modalité de stockage (voir code ci-dessous)					

Codes modalités de stockage :
1 - vrac non cloisonné (pas de séparation des lots)
2 - vrac avec cloisons amovibles
3 - cellules séparées par des cloisons
4 - caisses – palettes
5 - autre mode de séparation des lots (à préciser)
6 - stockage précaire

Date :
Signature :

CNIPT	**Fiche d'enregistrement des traitements antigerminatifs**	Année 2……..

Nom de l'utilisateur	Frigo traité	Spécialité utilisée	Dose utilisée	Date de l'application

GESTION DES DELAIS DE REENTREES

Conformément à la réglementation, il convient de respecter les délais de réentrée dans la parcelle après traitement. A titre indicatif, voici les règles générales à suivre :

6 heures après application dans le cas général.

24 heures si le produit comporte une des phrases de risques :
- R36 (irritant pour les yeux)
- R38 (irritant pour la peau)
- R41 (risque de lésions oculaires graves).

48 heures si le produit comporte une des phrases de risque :
- R42 (risque de sensibilisation par inhalation)
- R43 (risque de sensibilisation par contact avec la peau).

Pour plus d'information sur les délais de réentrée à respecter, renseignez-vous sur le site e-phy du ministère de l'agriculture : www.e-phy.agriculture.gouv.fr

Source http://ec.europa.eu/sanco_pesticides/public/index.cfm
Liste des LMR pour les pommes de terre de conservation – actualisée en Juin 2009

GESTION DES LMR

Le règlement (CE) n° 396/2005 est entré en pleine application le 1er septembre 2008.

Le premier établissement de ses annexes II, III et IV a été publié dans le règlement (CE) n° 149/2008 de la Commission du 29 janvier 2008. Ces annexes sont amendées par le règlement (CE) n° 839/2008 de la Commission du 31 juillet 2008 publié au JOCE du 30 août 2008 et entré en vigueur le 1er septembre 2008.

La Commission a développé une base de données relative aux LMR applicables aux produits listés en annexe I du règlement (CE) n° 396/2005. Cette base de données sera régulièrement mise à jour par la Commission au fur et à mesure des règlements qui seront adoptés modifiant, établissant ou supprimant des LMR. Cette base est consultable sur le site internet de la Commission - Direction Générale Santé et protection du Consommateur à l'adresse suivante :
http://ec.europa.eu/food/plant/protection/pesticides/database_pesticide_en.htm

Concernant les LMR relevant du champ d'application du règlement (CE) n° 396/2005 et pour toutes les denrées produites après le 1er septembre 2008, les valeurs des LMR figurant sur la base E-Phy sont à remplacer par celles figurant dans cette base de données. En revanche, pour toutes les denrées produites avant le 1er septembre 2008, les valeurs de LMR figurant dans la base de données E-Phy continuent de s'appliquer.

Source http://ec.europa.eu/sanco_pesticides/public/index.cfm
Liste des LMR pour les pommes de terre de conservation – actualisée en Juin 2009

GESTION DES LMR

Pomme de terre

Résidus de pesticides et teneurs maximales en résidus (mg/kg)

(*) Indique le seuil de détection.

(a) Pommes de terre	
1,1-dichloro-2,2-bis(4-éthylphényl)éthane (L)	0,01*
1,2-dibrométhane (dibromure d´éthylène) (L)	0,01*
1,2-dichloroéthane (dichlorure d´éthlène) (L)	0,01*
1-méthylcyclopropène	0,01*
1,3-Dichloropropène	0,05*
1-Naphthylacétamide	0,05*
1-Acide naphthylacétique	0,05*
2,4-DB	0,05*
2,4,5-T (L)	0,05*
2,4-D (somme de 2,4-D et de ses esters, exprimée en 2,4-D)	0,05*
Abamectine (somme de l´avermectine B1a, de l´avermectine B1b et du delta-8,9 isomère de l´avermectine B1a) (L)	0,01*
Acéphate	0,02*
Acétamipride (R)	0,01*
Acibenzolar-S-méthyl (somme d´acybenzolar-S-méthyl et de son métabolite acide (CGA 210007), exprimée en acybenzolar-S-méthyl)	0,02*
Aldicarbe (somme de l´aldicarbe, de son sulfoxyde et de son sulfone, exprimée en aldicarbe)	0,02*
Aldrine et dieldrine (aldrine et dieldrine combinées exprimées en dieldrine) (L)	0,01*
Amitraze (y compris les métabolites contenant la fraction de 2,4-diméthylaniline exprimée en amitraze)	0,05*
Amitrole	0,01
Aramite (L)	0,01*
Atrazine (L)	0,05*
Azimsulfuron	0,02*
Azinphos-éthyl (L)	0,02*
Azinphos-méthyl (L)	0,05*
Azocyclotin et cyhexatin (somme de l´azocyclotin et du cyhexatin, exprimée en cyhexatin)	0,05*
Azoxystrobine	0,05*
Acéquinocyl	0,01*
Acétochlore	0,1

Source http://ec.europa.eu/sanco_pesticides/public/index.cfm
Liste des LMR pour les pommes de terre de conservation – actualisée en Juin 2009

Aclonifen	0,1
Acrinathrine (L)	0,05*
Alachlore	0,05*
Amidosulfuron	0,01*
Anilazine	0,05*
Asulam	0,05*
Azadirachtine	1
Acide gibbérellique	5
Aminopyralide	0,01*
Barbane (L)	0,05*
Bénalaxil, y compris d´autres mélanges d´isomères constituants dont le bénalaxyl-M (somme des isomères)	0,05*
Benfuracarbe	0,05*
Bentazone (somme de la bentazone et des éléments combinés de la 6-OH- et 8-OH bentazone, exprimée en bentazone) (R)	0,1*
Bifénazate	0,01*
Bifenthrine (L)	0,05*
Binapacryl (L)	0,05*
Bitertanol (L)	0,05*
Bromophos-éthyl	0,05*
Bromopropylate	0,05*
Bromoxynil (y compris ses esters exprimés en bromoxynil) (L)	0,05*
Beflubutamid	0,05*
Benfluraline (L)	0,05*
Benthiavalicarb (Benthiavalicarb-isopropyl (KIF-230 R-L) ainsi que son énantiomère (KIF-230 S-D) et ses diastéréomères (KIF-230 R-L et KIF-230 S-D)	0,05
Bifenox (L)	0,05*
Boscalid (L) (R)	0,5
Bromuconazole (somme des diastéroisomères) (L)	0,05*
Bupirimate	0,05*
Buprofézine (L)	0,05*
Butraline	0,02*
Butylate	0,05*
Camphechlore (Toxaphène) (L) (R)	0,1*
Captafol (L)	0,02*
Captane	0,05
Carbaryl (L)	0,05*
Carbendazime et bénomyl (somme de bénomyl et de carbendazime, exprimée en carbendazime) (R)	0,1*
Carbofuran (somme du carbofuran et du 3-hydroxy-carbofuran, exprimée en carbofuran)	0,02*
Carbosulfan	0,05*
Carfentrazone-éthyle (déterminé comme carfentrazone et exprimé en carfentrazone-éthyle)	0,01*
Chlorbenside (L)	0,01*
Chlorbufam	0,05*

Source http://ec.europa.eu/sanco_pesticides/public/index.cfm
Liste des LMR pour les pommes de terre de conservation – actualisée en Juin 2009

Chlordane (somme de cis- et trans-chlordane (L) (R)	0,01*
Chlorfénapyr	0,05*
Chlorfenson (L)	0,01*
Chlorfenvinphos (L)	0,02*
Chlormequat	0,05*
Chlorobenzilate (L)	0,02*
Chlorothalonil	0,01*
Chloroxuron (L)	0,05*
Chlorprophame (chlorprophame et 3-chloroaniline, exprimé en chlorprophame) (L) (R)	10
Chlorpyriphos (L)	0,05*
Chlorpyriphos-méthyl (L)	0,05*
Chlozolinate	0,05*
Cinidon-éthyl (somme de cinidon-éthyl et de son isomère E)	0,05*
Clofentézine (R)	0,02*
Cyazofamide	0,01*
Cyclanilide (L)	0,05*
CYFLUTHRINE, y compris d´autres mélanges de constituants isomères (somme des isomères) (L)	0,02*
Cyhalofop-butyl (somme de cyhalofop-butyl et de ses acides libres)	0,02*
Cyperméthrine (y compris d´autres mélanges d´isomères constituants (somme des isomères)) (L)	0,05*
Cyromazine	1
Composés du mercure (somme des composés du mercure exprimée en mercure (L)	0,01*
Cation triméthylsulfonium résultant de l'utilisation de glyphosate (L)	0,05*
Carbétamide	0,05*
Carboxine	0,05*
Chloridazon	0,5
Chlordécone (L)	0,02
Chlorsulfuron	0,05*
Chlorthal-diméthyl	0,5
Chlorthiamide	0,05*
Chlorotoluron	0,05*
Cléthodim (somme de Sethoxydim et Cléthodim, y compris les produits de dégradation calculés en Sethoxydim)	0,5
Clodinafop et ses isomères S, exprimés en clodinafop (L)	0,02*
Clopyralid	0,5
Composés du cuivre (cuivre)	5
Cyanamide, y compris les sels exprimés en cyanamide	0,05*
Cycloxydime, y compris les produits de dégradation et de réaction qui peuvent être déterminés en S-dioxyde d´acide 3-(3-thianyl)glutarique (BH 517-TGSO2) et/ou S-dioxyde d´acide 3-hydroxy-3-(3-thianyl)glutarique (BH 517-5-OH-TGSO2) ou en ses esters méthyliques, calculés au total en cycloxydime	2
Cymoxanil	0,05*
Cyproconazole (L)	0,05*

Source http://ec.europa.eu/sanco_pesticides/public/index.cfm
Liste des LMR pour les pommes de terre de conservation – actualisée en Juin 2009

Cyprodinil (L) (R)	0,05*
Chlorantraniliprole (DPX E-2Y45)	0,01*
Chloropicrine	0,01*
Chromafénozide	0,01*
Clomazone	0,01*
Clothianidine	0,05
Cyflufénamid	0,02*
Daminozide (somme de daminozide et de 1,1-diméthylhydrazine, exprimée en daminozide)	0,02*
DDT (somme de p,p'-DDT, o,p'-DDT, p,p'-DDE et p,p'-TDE (DDD), exprimée en DDT) (L)	0,05*
Deltaméthrine (cis-deltaméthrine) (L)	0,05*
Desmédiphame	0,05*
Diallate	0,05*
Diazinon (L)	0,01*
Dichlorvos	0,01*
Dicofol (somme des isomères p, p´ et o,p´) (L)	0,02*
Diméthénamide-p (y compris autres mélanges d'isomères constituants (somme des isomères))	0,01*
Diméthoate (somme du diméthoate et de l´ométhoate exprimée en diméthoate)	0,02*
Dinosèbe	0,05*
Dinoterb	0,05*
Dioxathion	0,05*
Diphenylamine	0,05*
Diquat	0,05*
Disulfoton (somme de disulfoton, disulfoton sulfoxide et disulfoton sulfone, exprimée en disulfoton) (L)	0,02*
Dithiocarbamates (dithiocarbamates exprimés en CS2, y compris manèbe, mancozèbe, métirame, propinèbe, thirame et zirame)	0,3
DNOC	0,05*
Dalapon	0,05*
Dazomet (isothiocyanate de méthyle résultant de l´utilisation de dazomet et de métam)	0,02*
Dicamba	0,05*
Dichlobénil	1
Dichlorprop, y compris p-dichlorprop	0,05*
Diclofop (somme de diclofop-méthyle et de diclofop acide exprimée en diclofop-méthyle)	0,1
Dicloran	0,1
Diéthofencarbe	0,05*
Difenoconazole	0,1
Diflubenzuron (L) (R)	0,05*
Diflufenican	0,05*
Diméthachlore	0,02*
Dimethipin	0,1*
Diméthomorphe	0,5
Dimoxystrobine	0,01*

Source http://ec.europa.eu/sanco_pesticides/public/index.cfm
Liste des LMR pour les pommes de terre de conservation – actualisée en Juin 2009

Diniconazole	0,05*
Dinocap (somme des isomères du dinocap et de leurs phénols correspondants, exprimée en dinocap) (F)	0,05*
Dithianon	0,1
Diuron (Diuron, y compris tous les éléments contenant une fraction de 3,4-dichloroaniline exprimée en 3,4-dichloroaniline)	0,1
Dodine	0,2*
Endosulfan (somme des isomères alpha et bêta et du sulfate d´endosulfan, exprimée en endosulfan) (L)	0,05*
Endrine (L)	0,01*
Ethéphon	0,05*
Ethion	0,01*
Éthofumesate (somme de l´éthofumesate et du métabolite 2,3-dihydro-3,3-diméthyl-2-oxo-benzofuran-5-yl méthane sulphonate, exprimée en éthofumesate)	0,05*
Éthoxysulfuron	0,05*
Étoxazole	0,02*
Époxiconazole (L)	0,05*
EPTC (Dipropylthiocarbamate de S-éthyle (EPTC)	0,1
Éthalfluraline	0,02*
Éthyrimol	0,05*
Éthoprophos	0,05
Éthoxyquine (L)	0,05*
Étofenprox (L)	0,5
Étridiazole	0,05*
Famoxadone	0,02*
Fénamidone	0,02*
Fénamiphos (somme de fénamiphos et de ses sulfoxide et sulfone exprimée en fénamiphos)	0,02*
Fénarimol	0,02*
Fenbutatin oxyde (L)	0,05*
Fenchlorphos (somme du fenchlorphos et du fenchlorphos-oxon exprimée en fenchlorphos)	0,01*
Fenhexamide	0,05*
Fenitrothion	0,01*
Fenpropimorphe (R)	0,05*
Fenthion (et son analogue oxygéné, leurs sulfoxydes et leurs sulfones exprimés en fenthion) (L)	0,01*
Fentine acétate (L) (R)	0,05*
Fentine hydroxyde (L) (R)	0,05*
Fenvalérate et esfenvalérate (somme des isomères RR et SS) (L)	0,02*
Fenvalérate et esfenvalérate (somme des isomères RS et SR) (L)	0,02*
Flazasulfuron	0,01*
Florasulam	0,01*
Flucythrinate (L) (R)	0,05*

Source http://ec.europa.eu/sanco_pesticides/public/index.cfm
Liste des LMR pour les pommes de terre de conservation – actualisée en Juin 2009

Flufénacet (somme de tous les composés contenant la fraction N-fluorophényl-N-isopropyl exprimée en équivalent flufénacet)	0,1
Flumioxazine	0,05*
Flupyrsulfuron-méthyl	0,02*
Fluroxypyr (y compris ses esters exprimés en fluroxypyr) (R)	0,05*
Flurtamone	0,02*
Folpet	0,1
Foramsulfuron	0,01*
Formothion	0,02*
Fosthiazate	0,02*
Furathiocarbe	0,05*
Fénazaquine	0,01*
Fenbuconazole	0,05*
Fenoxaprop-P	0,1
Fenoxycarb	0,05*
Fenpropidine (R)	0,05*
Fenpyroximate (L)	0,05*
Fipronil (somme de fipronil et de son métabolite sulfone (MB46136), exprimés en fipronil) (L)	0,01
Florchlorfénuron	0,05*
Fluazifop-P-butyl (fluazifop acide (libre et combiné))	0,1
Fluazinam (L)	0,05*
Flucycloxuron	0,05*
Fludioxonil	1
Flufénoxuron (L)	0,05*
Flufenzine	0,05*
Fluoxastrobine	0,05*
Fluquinconazole (L)	0,05*
Flurochloridone	0,1*
Flusilazole (L) (R)	0,02*
Flutolanil	0,5
Flutriafol	0,2
Formétanate: somme du formétanate et de ses sels, exprimée en (hydrochlorure de) formétanate	0,05*
Fosétyl-Al (somme du fosétyl + acide phosphoreux et de leurs sels, exprimée en fosétyl)	30
Fuberidazole	0,05*
Fenpropathrine	0,01*
Flonicamide (somme de la flonicamide, de TNFG et TNFA) (R)	0,1
Flubendiamide	0,01*
Fluometuron	0,01*
Fluopicolide	0,02
Fluoroglycofène	0,1
Flurprimidole	0,01*
Fomesafène	0,01*

Source http://ec.europa.eu/sanco_pesticides/public/index.cfm
Liste des LMR pour les pommes de terre de conservation – actualisée en Juin 2009

Furfural	1
Fluorure de sulfuryle	0,01*
Glyphosate	0,5
Glufosinate-ammonium (somme du glufosinate, de ses sels, MPP et NAG, exprimée en équivalents du glufosinate)	0,3
Guazatine	0,1*
Heptachlore (somme de l´heptachlore et de l´heptachlore-époxyde, exprimée en heptachlore) (L)	0,01*
Hexachlorobenzène (L)	0,01*
Hexachlorocyclohexane (HCH), somme des isomères excepté l´isomère gamma	0,01*
Hexaconazole	0,02*
Hydrazide maléique (R)	50
Haloxyfop, y compris haloxyfop-R (ester méthylique de Haloxyfop-R, haloxyfop-R et éléments combinés de haloxyfop-R, exprimés en haloxyfop-R) (L) (R)	0,1
Hexythiazox	0,05*
Hymexazol	0,05*
Halosulfuron-méthyle	0,01*
Imazalil	3
Imazamox	0,05*
Imazosulfuron	0,01*
Indoxacarbe (somme des isomères S et R) (L)	0,02*
Iodosulfuron-méthyl (y compris sels, exprimé en iodosulfuron-méthyl)	0,02*
Ioxynil, y compris ses esters exprimés en ioxynil (L)	0,05*
Iprodione (R)	0,02*
Iprovalicarbe	0,05*
Isoproturon	0,05*
Isoxaflutole (somme d´isoxaflutole, RPA 202248 et RPA 203328, exprimée en isoxaflutole)	0,05*
Ion bromure	50
Imazaquine	0,05*
Imidaclopride	0,5
Isoxabène	0,02*
Ion fluorure	2*
Ipconazole	0,01*
Krésoxim-méthyl (L) (R)	0,05*
Lambda-cyhalothrine (L) (R)	0,02*
Lindane (isomère gamma de l´hexachlorocyclohexane (HCH)) (L)	0,01*
Linuron	0,05*
Lénacile	0,1*
Lufénurone (L)	0,05
Lactofen	0,01*
Malathion (somme du malathion et du malaoxon, exprimée en malathion)	0,02*

Source http://ec.europa.eu/sanco_pesticides/public/index.cfm
Liste des LMR pour les pommes de terre de conservation – actualisée en Juin 2009

MCPA et MCPB (y compris leurs sels, esters et éléments combinés, exprimés en MCPA) (L) (R)	0,05*
Mécarbam	0,05*
Mécoprop (somme de mécoprop-p et de mécoprop, exprimée en mécoprop)	0,05*
Mépanipyrim (et son métabolite (2-anilino-4-(2-hydroxy-propyl)-6-méthyl-pyrimidine) exprimé en mépanipyrim	0,01*
Mésosulfuron-méthyl exprimé en mésosulfuron	0,01*
Mésotrione (somme de mésotrione et de MNBA (acide 4-méthylsulfonyl-2-nitrobenzoïque) exprimée en mésotrione)	0,05*
Métalaxyl et métalaxyl-M (métalaxyl incluant d´autres mélanges d´isomères constituants, y compris le métalaxyl-M (somme des isomères))	0,05*
Méthacrifos (L)	0,05*
Méthamidophos	0,01*
Méthidathion (L)	0,02*
Métholachlore et S-métholachlore (métholachlore incluant d´autres mélanges d´isomères constituants, y compris le S-métolachlore (somme des isomères))	0,05*
Méthomyl et thiodicarbe (somme du méthomyl et du thiodicarbe, exprimée en méthomyl)	0,05*
Méthoxychlore (L)	0,01*
Méthoxyfénozide (L)	0,02*
Metsulfuron-méthyl	0,05*
Mévinphos (somme des isomères E et Z)	0,01*
Milbémectine (somme de MA4 + 8,9Z-MA4, exprimée en milbémectine) (R)	0,05*
Molinate	0,05*
Monolinuron	0,05*
Myclobutanyl (R)	0,02*
Mépiquat	0,05*
Métaldéhyde	0,05*
Métamitron	0,1*
Métazachlore	0,3
Metconazole (L)	0,02*
Méthabenzthiazuron	0,1*
Méthiocarbe (somme du méthiocarbe, de son sulfoxide et de sa sulfone, exprimée en méthiocarbe)	0,1*
Méthoprène	0,05*
Metosulam	0,01*
Metrafenone	0,05*
Métribuzine	0,1*
Monuron	0,1
Mandipropamid	0,01*
Mépronil	0,05*
Meptyldinocap (somme de 2,4 DNOPC et 2,4 DNOP, exprimée en meptyldinocap)	0,05*

Source http://ec.europa.eu/sanco_pesticides/public/index.cfm
Liste des LMR pour les pommes de terre de conservation – actualisée en Juin 2009

Metaflumizone (somme des isomères E et Z)	0,05*
Nitrofène (L)	0,01*
Napropamide	0,1
Nicosulfuron	0,05*
Novaluron (L)	0,2
Oxyde d´éthylène (somme d´oxyde d´éthylène et de 2-chloro-éthanol exprimée en oxyde d´éthylène) (L)	0,1*
Oxadiargyl	0,01*
Oxamyl	0,01*
Oxasulfuron	0,05*
Oxydéméton-méthyl (somme des résidus de l´oxydéméton-méthyl et du déméton-S-méthylsulfone, exprimée en oxydéméton-méthyl)	0,02*
Oxadiazon	0,05*
Oxycarboxine	0,05*
Oxyfluorfène	0,05*
Orthosulfamuron	0,01*
Oryzalin	0,01*
Oxadixyl	0,05
Paraquat	0,02*
Parathion (L)	0,05*
Parathion-méthyle (somme des résidus de parathion-méthyle et de paraoxon, exprimée en parathion-méthyle)	0,02*
Penconazole (L)	0,05*
Pendiméthaline (L)	0,05*
Pethoxamide	0,01*
Phenmédiphame (R)	0,05*
Phorate (somme du phorate, de son analogue oxygéné et de leurs sulfones, exprimée en phorate)	0,05*
Phosphamidon	0,01*
Picolinafène	0,05*
Picoxystrobine (L)	0,05*
Pirimiphos-méthyl (L)	0,05*
Prochloraze (somme du prochloraze et de ses métabolites contenant la fraction de 2,4,6-trichlorophénol, exprimée en prochloraze)	0,05*
Procymidone (R)	0,02*
Profenofos (L)	0,05*
Prohexadione (somme de prohexadione et de ses sels, exprimée en prohexadione)	0,05*
Propiconazole	0,05*
Propinèbe (exprimé en propylènediamine)	0,2
Propoxur	0,05*
Propoxycarbazone (propoxycarbazone, ses sels et 2-hydroxy-propoxycarbazone, calculés en propoxycarbazone)	0,02*
Propyzamide (L) (R)	0,02*

Source http://ec.europa.eu/sanco_pesticides/public/index.cfm
Liste des LMR pour les pommes de terre de conservation – actualisée en Juin 2009

Prosulfuron	0,02*
Pymétrozine	0,02*
Pyraclostrobine (L)	0,02*
Pyraflufen-éthyl	0,02*
Pyrazophos (L)	0,05*
Pyridate (somme du pyridate, de son produit d´hydrolyse CL 9673 (6-chloro-4-hydroxy-3-phenylpyridazin) et des éléments combinés hydrolysables du CL 9673, exprimée en pyridate)	0,05*
Pyriméthanil	0,05*
Paclobutrazol	0,02*
Pencycuron (L)	0,1
Phénothrine	0,05*
Phosalone	0,05*
Phosmet (phosmet et oxone de phosmet, exprimés en phosmet) (R)	0,05*
Phosphines et phosphures: somme du phosphure d´aluminium, de la phosphine d´aluminium, du phosphure de magnésium, de la phosphine de magnésium, du phosphure de zinc et de la phosphine de zinc	0,01*
Phoxim (L)	0,01*
Picloram	0,01*
Pirimicarbe: somme du pirimicarbe et du desméthyl pirimicarbe, exprimée en pirimicarbe	0,2
Propachlore: dérivé oxalique du propachlore, exprimé en propachlore	0,1
Propamocarbe (somme du propamocarbe et de son sel, exprimée en propamocarbe)	0,5
Propanil	0,1*
Propaquizafop	0,1
Propargite (L)	0,01*
Propisochlore	0,1
Prosulfocarbe	0,05*
Prothioconazole (Prothioconazole-desthio) (R)	0,02*
Pyréthrines	1
Pyridaben (L)	0,05*
Pyriproxyfène (L)	0,05*
Perméthrine (somme des isomères)	0,05*
Prophame	0,05*
Penoxsulame	0,01*
Pinoxaden	0,02*
Profoxydim	0,05*
Proquinazid	0,02*
Pyrasulfutole	0,01*
Pyroxsulam	0,01*
Quinalphos	0,05*
Quinoxyfen (L)	0,02*

Source http://ec.europa.eu/sanco_pesticides/public/index.cfm
Liste des LMR pour les pommes de terre de conservation – actualisée en Juin 2009

Quintozène (somme du quintozène et de la pentachloroaniline, exprimée en quintozène) (L)	0,02*
Quinmerac	0,1*
Quizalofop, y compris le quizalofop-P	0,2
Quinclorac	0,05*
Resméthrine (y compris d´autres mélanges d´isomères constitutants (somme des isomères)) (L)	0,1*
Rimsulfuron	0,05*
Roténone	0,01*
Silthiofam	0,05*
Spiroxamine (R)	0,05*
Sulfosulfuron	0,05*
Simazine	0,05*
Spinosad: somme de la spinosyne A et de la spinosyne D, exprimée en spinosad (L)	0,02*
Spirodiclofen (L)	0,02*
Spiromesifen	0,02*
Sulcotrione	0,05*
Soufre	50
Spinetoram (XDE-175)	0,05*
Spirotetramat et ses 4 métabolites BYI08330-enol, BYI08330-ketohydroxy, BYI08330-monohydroxy et BYI08330 enol-glucoside, exprimés en spirotetramat	0,1*
Tecnazène (L)	0,05*
TEPP	0,01*
Thiabendazole (R)	15
Thiaclopride (L)	0,02*
Thifensulfuron méthyle	0,05*
Thiophanate méthyle (R)	0,1*
Thirame (exprimé en thirame)	0,1*
Tolylfluanide (somme du tolylfluanide et du diméthylaminosulfotoluidide, exprimée en tolylfluanide) (R)	0,05*
Triadiméfone et triadiménol (somme du triadiméfone et du triadiménol) (L)	0,1*
Triasulfuron	0,05*
Triazophos (L)	0,01*
Tribénuron-méthyle	0,01*
Tridemorphe (L)	0,05*
Trifloxystrobine	0,02*
Triforine	0,05*
Triticonazole	0,01*
Tau-fluvalinate (L)	0,01*
Tebuconazole	0,2
Tebufenozide (L)	0,05*
Tebufenpyrad (L)	0,05*
Teflubenzuron	0,1
Tefluthrine (L)	0,01*

Source http://ec.europa.eu/sanco_pesticides/public/index.cfm
Liste des LMR pour les pommes de terre de conservation – actualisée en Juin 2009

Terbufos	0,01*
Terbuthylazine	0,1
Tétraconazole (L)	0,02*
Tétradifon	0,02*
Thiamethoxam (somme du thiametoxam et de la clothianidine, exprimée en thiametoxam)	0,1
Thiobencarb	0,1*
Tolclofos-méthyl	0,2
Triallate	0,1*
Trichlorfon	0,1*
Triclopyr (R)	0,1*
Tricyclazole	0,05*
Triflumizole: triflumizole et métabolite FM-6-1(N-(4-chloro-2-trifluorométhylphényl)-n-propoxyacétamidine), exprimés en triflumizole (L)	0,1*
Triflumuron (L)	0,05*
Trifluraline	0,1*
Trinexapac	0,05*
Tembotrione	0,02*
Tépraloxydim	0,5
Topramezone (BAS 670H)	0,01*
Tralkoxydim	0,02*
Triflusulfuron	0,02*
Tritosulfuron	0,01*
Vinchlozoline (somme de la vinchlozoline et de tous les métabolites contenant la fraction 3,5-dichloroaniline, exprimée en vinchlozoline) (R)	0,05*
Valiphénal	0,01*
Zirame	0,1*
Zoxamide	0,02*

CNIPT	**Evaluation des risques pour les nouveaux sites agricoles**	Année 2……..

On entend par « nouveau site », un terrain qui n'a pas eu d'usage agricole. Néanmoins, il peut être utile de faire la même analyse pour une parcelle agricole non connue (échangée, louée ou nouvellement achetée)

RENSEIGNEMENTS GENERAUX SUR LA PARCELLE	
Commune : Dénomination : Référence cadastrale :	Nouvelle acquisition Location / nom du propriétaire : Echange / nom du propriétaire :

EVALUATION DE LA NOUVELLE PARCELLE

Evaluation agronomique

Utilisation antérieure du terrain :

n-1 :	n-2 :
n-3 :	n-4 :

Matière organique épandue :

Utilisations particulières à signaler :

Prairie
Epandage de boues
Terrain industriel, militaire ou ancienne déchetterie

Renseignement sur le type de sol :

Texture du sol :
Taux de matière organique :
Analyse chimique :

N :	P :
K :	Mg :

Traitement de sol effectué : (date/produit/dose)

Evaluation environnementale

Erosion :

Degré d'inclinaison de la parcelle :
Présence de haies, fossés, bande enherbée ou autres mesures préventives :

Evaluation des nuisances potentielles :

Proximité des habitations :
Risque nuisances :
sonores olfactives physiques

Autres facteurs à prendre en compte :

Accessibilité de la parcelle :
Gélivité :
Inondabilité du sol :
Risque de ravageurs (taupins, limaces, nématodes) :
Parcelle exposée à des vents dominants ? :
Actions correctives : présence de haies brise- vents, autres…

Evaluation sanitaire :

taupins nématodes limaces autres :

Facteurs environnants de pollution :

Présence d'une route
Présence d'habitations
Présence d'industries

Autres sources potentielles de pollution :

Risque détecté	Action préventive ou corrective

CNIPT	**Evaluation des risques de l'eau d'irrigation**	Année 2……..

ORIGINE DE L'EAU (case à cocher)					
Nappe		**Plan d'eau**		**Autres (préciser)**	
Cours d'eau		**Eaux industrielles**		……	

EVALUATION DE RISQUES					
Dangers identifiés *(d'origine physique, chimique, microbiologique)*		*Métaux lourds*	*Résidus de produits phyto-pharma-ceutiques*	*Microorganismes pathogènes (Coliformes fécaux, E.Coli,..)*	*Parasites de quarantaine*
Mesures préventives en place *(produit/service certifié, contrat, systèmes de protection,…)*					
Evaluation de la probabilité/fréquence d'apparition *(forte, moyenne, faible, nulle)*					
Évaluation de la gravité sur…. *(forte, moyenne, faible, nulle)*	l'environnmnt				
	le produit				
	l'homme				
	l'économie				
	l'organisation				
Risques potentiels					
Action de surveillance à éventuellement mener *(analyse physico-chimique, contrôle visuel,…)*					
Fréquence de surveillance *(tous les jours, une fois par semaine, une fois par mois, tous les deux mois, une fois par an...)*					

Date :

CNIPT	**Méthode d'analyse de risques et/ou de dangers**	Année 2……..

Ce protocole et le formulaire qui suivent donnent des lignes directrices pour tout type d'analyse de risques qui pourrait être demandé.

Etape 1 : Décrire ce sur quoi porte l'analyse

Faire une **description fonctionnelle** et **se situer dans le processus de production** (est-ce une analyse de risque portant sur l'implantation de la culture ? La fertilisation ? La récolte ? Le stockage ? Etc.)

Etape 2 : identifier les éléments dangereux et dresser leur inventaire

Suivant les situations et ce sur quoi porte l'analyse, ces éléments dangereux peuvent être :
- des **substances ou préparations dangereuses** (ex. : produits phytosanitaires...)
- des **équipements dangereux** (ex. : aire de stockage, zones de réception/expédition, machines agricoles…)
- des **opérations dangereuses** associées aux pratiques agricoles (manipulation des produits phytosanitaires, manipulation des engins agricoles..)
- …

Les types de risque peuvent être des risques **éventuels** ou des risques **avérés**.

Pour identifier les risques et dangers, il vaut mieux s'appuyer sur des sources d'informations fiables et le faire à partir de la description réalisée lors de la première étape (consultation, archives, publications..).

Etape 3 : caractériser les risques

Pour chacun des risques identifiés :
- Evaluer leur **gravité** et la criticité en termes d'impact sur l'**environnement**, sur le **produit**, sur l'**homme**, sur l'**économie** de l'exploitation agricole et son **organisation**.
- Evaluer la criticité en termes de **probabilité d'apparition** et de **fréquence d'apparition**.

Etape 4 : Identifier les points critiques

Les risques évoluent, leurs probabilités d'apparition et leurs gravités aussi. Il s'agit donc d'identifier parmi **les étapes de production**, celles qui sont **plus à risques que les autres** (lieux, moments et situations favorisant l'apparition de ces risques et où leur gravité est la plus importante).

Etape 5 : Définir des précautions et des parades

Ces actions doivent servir à **éliminer** le risque ou à **limiter** ces effets si le risque est déjà avéré. Des contrôles réguliers peuvent être planifié afin d'assurer une veille sur le bon fonctionnement de l'analyse de risque.

Etape 6 : Actualiser l'analyse de risque

L'analyse de risque ne doit pas être statique. Elle doit évoluer dès qu'un risque apparaît, il faut donc la réviser régulièrement.

CNIPT	**Méthode d'analyse de risques et/ou de dangers**	Année 2……..

Exemple de tableau de synthèse à remplir pour chaque analyse de risques à mener

ANALYSE DE RISQUE PORTANT SUR :……

Description fonctionnelle de l'étape de production					
Etapes de production à risques associées et lieux, situations…					
Dangers identifiés (d'origine physique, chimique, microbiologique)					
Mesures préventives en place (produit/service certifié, contrat, systèmes de protection,…)					
Evaluation de la probabilité/fréquence d'apparition (forte, moyenne, faible, nulle)					
Évaluation de la gravité (forte, moyenne, faible, nulle)	sur l'environnement				
	sur le produit				
	Sur l'homme				
	Sur l'économie				
	Sur l'organisation				
Risques potentiels					
Action de surveillance à éventuellement mener (analyse physico-chimique, contrôle visuel,…)					
Fréquence de surveillance (tous les jours, une fois par semaine, une fois par mois, tous les deux mois, une fois par an...)					

Matériel et Stockage

- 🗁 Conserver les factures et preuves de contrôles du matériel ❑
- 🖉 Liste matériel ❑
- 🖉 Noter les interventions sur les machines : réglages et réparations ❑
- 🖉 Réaliser, avant le démarrage de la campagne, un autocontrôle du pulvérisateur et remédier à toute anomalie constatée. ❑
- 🖉🗁 Tenir un inventaire des stocks phytosanitaires et fertilisants et garder les factures ❑
- 🖉 Vérifier que son local phytosanitaire est aux normes ❑
- 🖉 Vérifier que le stockage d'engrais est fait dans les normes ❑

CNIPT	**Fiche matériel** **Machine :** **Marque :** **CODE :**

Une fiche par machine

Pulvérisateur	**Epandeur d'engrais minéral**	**distributeur d'engrais organique**

Autre :

Année de 1ère mise en service :	Modèle :
Plaque CE ou conforme au code du travail OUI NON	Achat neuf ou occasion :

Pour les pulvérisateurs : années de contrôle et obtention de la Pastille Verte

1	2	3	4	5	6	7	8

Caractéristiques techniques

Contenance :
Largeur de travail :
Largeur sur route :
Débit :
Autre :

Évaluation de la dangerosité de la machine :

- Quels sont les risques encourus (problèmes, accidents…) ?
- Quels éléments causent la non conformité ?

Consignes d'utilisation (lors de l'utilisation, de l'entretien, des réparations, des débourrages…)

Personnes concernées par la machine

- Je reconnais avoir été informé des risques encourus
- Je m'engage formellement à appliquer les consignes données

Nom	Prénom	Date	Signature*

*Chacun des signataires doit recevoir et conserver un exemplaire du présent document

CNIPT	**Carnet d'entretien de la machine** Opérations de maintenance et de nettoyage

Date	Compteur/Heures	Nature de l'intervention	Intervenant

MATERIEL D'EPANDAGE

NF V 25-111 ■ Disposer des matériels d'épandage adaptés aux types de fertilisants épandus (engrais, fumier, lisier, fientes).

GlobalGAP NF V 25-111 ■ Conserver les matériels d'épandage dans de bonnes conditions.

NF V 25-111 ■ Vérifier l'état du matériel d'épandage en début de saison (épandeurs d'effluents, tonnes à lisiers, distributeurs d'engrais, pulvérisateurs).

NF V 25-111 ■ Pour les apports de lisiers ou d'effluents industriels en cours de végétation, utiliser des systèmes d'épandage assurant une bonne répartition de l'apport sur toute la parcelle (système de type « rampe » par exemple).

NF V 25-111 ■ Renouveler les réglages de l'épandeur à chaque changement de produit, de dose par hectare ou de vitesse d'avancement.

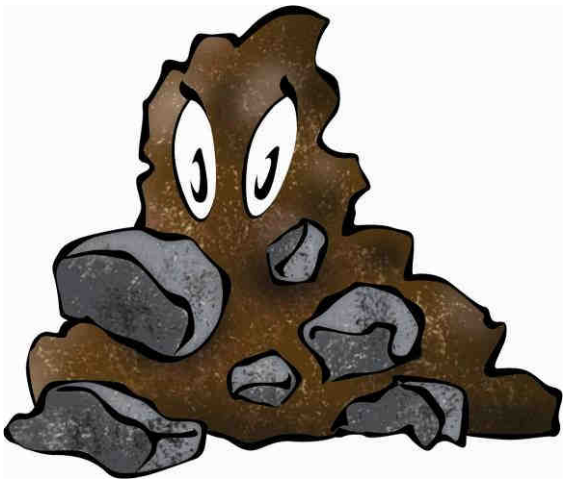
NF V 25-111 ■ Ne jamais intervenir sur des appareils en marche.

Données à rassembler

Prescriptions si élevage soumis au régime des installations classées

Noms des épandeurs et des opérateurs les utilisant pour toutes les interventions de fertilisation ou d'amendement ou liste de matériels affichant le nom de l'intervenant

Manuel ou fiche technique d'utilisation des épandeurs utilisés sur l'exploitation et factures de réparations disponibles



DISTANCES MINIMALES D'EPANDAGE A RESPECTER

***Attention** : les distances minimales d'épandage faisant foi sont celles diffusées par les sources citées ci-dessous. Cette liste est à actualiser suivant la réglementation en vigueur.*

Tableau issu du « GUIDE des bonnes pratiques de production et de stockage des pommes de terre de conservation, pour le marché du frais » version 2008, réalisé par le CNIPT et ARVALIS – Institut du végétal.

	Epandage de boues issues du traitement des eaux usées	Epandage des fumiers et autres déjections solides	Epandage des lisiers, purins et eaux résiduaires	Epandage des effluents organiques
Source	*Arrêté du 8 janvier 1998*	*RSD – type**	*RSD – type**	*Installations classées***
Puits, forages, sources, aqueducs à écoulement libre (conso), installations de stockage	• **35 m** si pente < 7% • **100 m** si pente > 7%	• **35 m**	• **35 m**	• **50 m**
Cours d'eau ou plan d'eau	• **35 m** (cas général) • **200m** si boues non stabilisées et non solides et si pente > 7% • **100 m** si boues stabilisées et solides et si pente > 7% • **5 m** si boues stabilisées et enfouies dans le sol immédiatement après épandage et pente < 7%	• **35 m**	• **35 m** (cas général) • **200 m** si pente > 7%	• **35 m** • **10 m** si bande enherbée ou boisée permanente d'au moins 10 m ne recevant aucun intrant
Habitations, zones de loisirs	• **100 m** (cas général) • **néant** pour les boues hygiénisées ou stabilisées et enfouies immédiatement après épandage	• **100 m** (cas général) • **< 100 m** si labour moins de 24 heures après épandage	• **100 m** (cas général) • **50 m** si effluents désodorisés ou enfouis rapidement	• **100 m** (cas général) • **10 m** si composts • **50 m** : - si lisiers ou purins traités ou désodorisés - si lisiers ou purins épendus par pendillards et enfouis sous 12 heures - si fumiers stockés au moins 2 mois et enfouis sous 24 h (bovins et porcins) - si fumiers enfouis sous 12 h (bovins et porcins) - si fientes > 65% MS enfouies sous 12 h. • **15 m** si lisiers ou purins injectés directement dans le sol • **200 m** des lieux de baignade
Zones conchylicoles / piscicoles	• **500 m** (cas général) • variable selon topographie et type de boues	• variable (cf. conseil départemental d'hygiène)	• variable (cf. conseil départemental d'hygiène)	• **500 m**

**** modifications locales possibles, se renseigner en mairie.***

***** distances minimales les plus restrictives en installations classées soumises à autorisation.***

CNIPT	**Fiche de contrôle de l'épandeur** **(Recommandation)**	Année 2……..

Tableau pour consigner les opérations de maintenance :

EPANDEUR	**Marque :**		
	Numéro :		
	Date du contrôle :		
	Opérateur :		
TRACTEUR	**Marque :**		
	Numéro :		
MAINTENANCE	**ETAT**	**ENTRETIEN REALISE**	**OBSERVATIONS**
Châssis			
Protège-Cardans			
Commande :			
Cuve :			

Tableau de réglage :

Réglage	Produit épandu	Quantité voulue / ha	Vitesse d'avancement (km/h)	Ouverture en nombre de crans (index)	Distance / 100 kg	Quantité obtenue / ha
1						
2						
3						
4						
5						
1						
2						
3						
4						
5						

CNIPT	**Fiche de contrôle de l'épandeur** **(Recommandation)**	Année 2……..

Tableau pour consigner les tests d'épandage :

Produit épandu	Parcelles concernées	Dose en m3/ha ou en t/ha	Vitesse d'avancement en km/h	Régime moteur en tr/min pour un régime de rotation de la prise de force de 540 tr/min	Vitesse du tapis (fumier) ou pression (lisier)	Débit en t/min (fumier) ou en m3/min (lisier)	Largeur de travail en m

PULVERISATEUR ET PULVERISATION

Données à rassembler

- **Nom de l'opérateur et pulvérisateur utilisé pour toutes les interventions phyto (ou liste de matériels affichant le nom de l'intervenant, ou fiche parcellaire correctement remplie).**
- **Date d'acquisition du pulvérisateur**
- **Attestation de contrôle par un tiers spécialisé (*dans le cadre de la NF V 25-111, le recours à un tiers spécialisé n'implique pas nécessairement que ce tiers soit agréé au sens du Décret n° 2008-1255 du 1er décembre 2008*), dates et réparations effectuées, factures**
- **Manuel ou fiches techniques d'utilisation du ou des pulvérisateurs utilisés sur l'exploitation**
- **Copie agrément du prestataire appliquant les produits phytosanitaires**
- **Document(s) technique(s) de moins de 3 ans sur les produits phytosanitaires, précisant, par culture, les matières actives, les doses maximales autorisées, les périodes d'application, les délais avant récolte, les limites maximales de résidus (LMR) et les distances à respecter non traitées en bordure des cours d'eau (ZNT)**
- **Certificat de contrôle du pulvérisateur par un tiers spécialisé datant de moins de 3 ans.**

GlobalGAP NF V 25-111 ■Utiliser uniquement des produits et adjuvants bénéficiant d'une autorisation de mise sur le marché pour l'usage envisagé, en respectant leurs conditions optimales d'emploi *(suivre les informations figurant sur l'étiquette des produits, et les notices d'emploi disponibles chez le distributeur, se procurer les fiches sécurité des produits)*.

GlobalGAP NF V 25-111 ■N'utiliser que des mélanges autorisés.

GlobalGAP NF V 25-111 ■Se protéger avec des équipements de protection individuels pendant toute la manipulation des produits.

Pulvérisateur

GlobalGAP NF V 25-111 ■ Conserver le ou les pulvérisateurs dans de bonnes conditions.

GlobalGAP NF V 25-111 ■ Avant le démarrage de la campagne, procéder à un autocontrôle du pulvérisateur et remédier à toute anomalie constatée.

NF V 25-111 ■Faire contrôler le pulvérisateur par un organisme spécialisé au moins tous les trois ans et remédier à toute anomalie constatée **comme l'exige la réglementation en vigueur.**

NF V 25-111 ■Renouveler le réglage à tout changement de volume de bouillie, de vitesse d'avancement ou de type de buses *(il est préférable, pour cela, de se référer au manuel d'utilisation fourni par le constructeur)*.

NF V 25-111 ■Vérifier en permanence l'absence de fuites ou de débordements du pulvérisateur *(pendant le remplissage, la pulvérisation et les déplacements)*.

Remplissage du pulvérisateur

GlobalGAP NF V 25-111 ■ Pour la préparation de la bouillie : utiliser des ustensiles exclusivement réservés à cet usage et suivre les indications portées sur les étiquettes, notamment en cas de mélanges.

NF V 25-111 ■Préparer la bouillie à l'écart des réseaux d'eaux pluviales, des réseaux d'eaux usées, des cours d'eau et des points d'eau et des zones d'écoulement vers ces lieux.

NF V 25-111 ■Ne jamais pomper directement dans les eaux superficielles ou souterraines pour remplir le pulvérisateur.

GlobalGAP NF V 25-111 ■Etalonner les balances annuellement.

NF V 25-111 ■Utiliser un dispositif de remplissage qui évite les risques de contamination de la source d'eau (potence, réservoir intermédiaire, clapets anti-retour…)

NF V 25-111 ■ Prévenir les débordements de cuve en surveillant la phase de remplissage, ou disposer d'un système d'arrêt automatique (volucompteur) ou de récupération des débordements.

GlobalGAP NF V 25-111 ■ Calculer au plus juste le volume de bouillie nécessaire pour la surface à traiter.

GlobalGAP NF V 25-111 ■ Au moment du remplissage, rincer les bidons vides (rince-bidon et/ou au moins 3 rinçages successifs), les bouchons et opercules (ADIVALOR) et verser les eaux de rinçage dans la cuve ou dans le bac d'incorporation.

Conduite de la pulvérisation

NF V 25-111 ■ Se conformer aux prescriptions relatives aux activités exercées à l'intérieur des périmètres de protection des captages d'eau potable, si l'exploitation est concernée.

NF V 25-111 ■ Respecter les zones non traitées (ZNT) et installer des bandes enherbées le long des cours d'eau, conformément à la réglementation en vigueur.

NF V 25-111 ■ Ne pas pulvériser sur un sol imperméable (cour, route, chemin..), traiter par temps calme et mettre en œuvre des équipements et des réglages adaptés pour limiter la dérive.

GlobalGAP NF V 25-111 ■ En cas d'appel à un prestataire de service, vérifier qu'il est agréé comme applicateur de produits phytopharmaceutiques.

NF V 25-111 ■ Disposer d'une cuve de rinçage sur le pulvérisateur ou d'une réserve d'eau au champ pour la dilution du fond de cuve et le rinçage de la cuve au champ

GlobalGAP NF V 25-111 ■ Diluer le fond de cuve au cinquième et pulvériser les eaux de rinçage sur la parcelle ou une culture autorisée sans dépasser la dose homologuée

CNIPT	**Fiche de contrôle annuel du pulvérisateur** ***(remplir une fiche par pulvérisateur)*** **DATE :**	Année 2……..

Checklist des points dont il faut vérifier l'état.

	Etat	Observations/ Opérations effectuées
Vérifications visuelles des éléments de sécurité		
Présence et état des protections des arbres à cardan		
Présence et état des protections de toutes les pièces en mouvement (ex : ventilateur…)		
Présence et état de l'éclairage et de la signalisation		
Présence et état des tuyaux (particulièrement à proximité de l'opérateur)		
Autres vérifications visuelles		
(Appareil installés rampe ouverte, certains points sont visuellement contrôlés quand le pulvérisateur est à l'arrêt)		
Etat général de l'appareil : attelage, pneumatiques		
Structure de la rampe : l'importance de la déformation peut être mesurée au cordeau		
Evaluer visuellement le parallélisme par rapport au sol		
Etat du système de suspension : le faire fonctionner pour vérifier qu'il est opérationnel		
Mesurer l'équidistance des buses		
Aplomb des buses : apprécier à l'oeil		
Etat des tuyaux : état général, usure du matériau, présence de plis et fuites éventuelles		
Etat des filtres : vérifier l'état et la propreté, la maille correspond-elle au calibre des buses en service		
Etat de la cloche à air : appuyer sur la valve, vérifier qu'il n'y a pas d'eau (signe de cloche perforée). Puis vérifier la pression de celle-ci et la réajuster (car le contrôle a généralement réduit la pression)		

Vérifications de l'appareil en service : mettre l'appareil en pression avec de l'eau seulement		
Détection des fuites : coup d'œil général et en particulier la pompe, les filtres, les porte-buses, le circuit		
En cas de bouchage des buses et/ou colmatage, vérifier s'il s'agit d'un bouchage isolé, sinon interrompre le diagnostic et faire procéder à un nettoyage complet		
Signaler les fuites d'huile		
Le système de régulation est-il opérationnel ?		

ESSAI DE PULVERISATION

DATE :

RENSEIGNEMENTS TRACTEUR :

Marque : Type :

Régime moteur pour obtenir 540 T/min à la prise de force :……T/min.

Régime moteur employé/ ……T/min

Vitesse correspondante (au régime moteur employé) :……..

Exemple: 3ème moyenne = 5km/h ……..km/h

……km/h ……km/h

VERIFICATION DU DEBIT :

Pression contrôlée au manomètre du pulvérisateur :……..bar

Débit	Débit gauche en litres/ mn	Débit droit en litres/ mn
Exemple	5,6 litres / mn	5,4 litres / mn
Vérification 2004		
Total en 2004	litres / mn	

Volume / hectare = (600 x débit total) / (Largeur* x vitesse**) :

exemple : (600 x 11) / (4 x 5) = 330 litres / ha

* largeur de l'inter rang des parcelles

** vitesse d'avancement du tracteur

QUALITE DE LA PULVERISATION

Notation des papiers hydrosensibles :

exemple: bonne pulvérisation, léger manque sur le haut…

CONCLUSIONS GENERALES SUR L'APPAREIL:

CONFORME

☐

ACTIONS immediates à réaliser : ……..

……

ACTIONS à mettre en oeuvre : ……

……

Date et Visa :

Recommandations : ….……

……

FICHE DE VIE SONDE DE TEMPERATURE

Matériel: **Date de mise en service:**

Marque:

Type: **Localisation:**

N°série: **N° sonde:**

Précision: **Précision requise:** +/-0,2°C (EMT/3)

Erreur maximale tolérée (EMT): +/- 0,5°C **Plage d'utilisation:**

VERIFICATION/ETALONNAGE	MAINTENANCE
Périodicité: 2 ans	Périodicité: 2 ans
Faire comparer, par un organisme spécialisé, la sonde à une sonde de référence raccordée à un étalon national	

Date	Société	N°PV	Conformité (C/NC)	Initiales	Date	Société	Observations	Initiales

CONTRÔLE DE DERIVE DES SONDES DE TEMPERATURE DE STOCKAGE

CONTRÔLE DE DERIVE

Périodicité: 1 an

1/ Placer la sonde avec les autres sondes de stockage dans un seau d'eau à température ambiante stabilisée entre 5°C et 10°C. Veiller à ce que les sondes soient rassemblées dans la même partie du seau sans qu'elles ne touchent le bord.
2/ Comparer la température de chacune des sondes deux à deux.
3/ L'écart de T°C entre la mesure de chacune des sondes doit être inférieur ou égal à 0,5°C. Au-delà, il est nécessaire soit de faire intervenir un organisme spécialisé pour maintenance, soit de remplacer les sondes.

Date	Initiales	T°C sonde 1	T°C sonde 2	T°C sonde 3	T°C sonde 4	T°C sonde 5	T°C sonde 6	T°C sonde 7	T°C sonde 8	T°C sonde 9	T°C sonde 10	Ecart max. entre sondes	Conformité (C/NC)

FICHE DE VIE BALANCE DE PESEE

Matériel:	**Date de mise en service:**
Marque:	
Type:	**Localisation:**
N°série:	
Précision:	**Précision requise (EMT/3):**
Erreur maximale tolérée (EMT):	**Plage d'utilisation:**

VERIFICATION / ETALONNAGE / MAINTENANCE

VERIFICATION/ETALONNAGE	MAINTENANCE
Périodicité: 1 an	
Faire contrôler la balance par un organisme agréé.	

Date	Société	N°PV	Conformité (C/NC)	Initiales	Date	Société	Observations	Initiales

CONTRÔLE DE DERIVE BALANCE DE PESEE

Matériel: **Date de mise en service:**

Marque:

Type: **Localisation:**

N°série:

Précision: **Précision requise (EMT/3):**

Erreur maximale tolérée (EMT): **Plage d'utilisation:**

CONTRÔLE DE DERIVE

Périodicité:

Placer sur la balance une masse de référence connue.
L'écart entre la masse de référence et la valeur mesurée par la balance doit être inférieur à l'Erreur Maximale Tolérée.

Date	Par	Masse pesée	Masse lue	Ecart	EMT	Conformité (C/NC)

Date	Par	Masse pesée	Masse lue	Ecart	EMT	Conformité (C/NC)

GlobalGAP NF V 25-111 ■ Respecter les prescriptions établies par la législation relatives aux installations classées, si l'exploitation ou le stockage y sont soumis et, par le Règlement Sanitaire Départemental (RSD) si ce n'est pas le cas.

GlobalGAP NF V 25-111 ■ Respecter la réglementation relative aux boues urbaines et industrielles, zones vulnérables (Directive Nitrates), périmètre de protection des captages d'eau potable et arrêtés préfectoraux ou municipaux spécifiques.

GlobalGAP NF V 25-111 ■ Stocker tous les fertilisants séparément (sans mélange possible : équipements de stockage, cloisons, distances suffisantes,…) des plants, des semences, des produits agricoles quelle que soit leur destination.

GlobalGAP ■ Disposer d'un inventaire des engrais minéraux mis à jour tous les trois mois. *Dans le cadre de GlobalGAP, un inventaire doit être fait au moins 1 fois/an et les enregistrements d'entrée et de sortie des produits doivent être enregistrés de façon à connaître le stock disponible facilement si nécessaire*.

GlobalGAP NF V 25-111 ■ Disposer de panneaux d'indication des dangers sur les portes ou accès aux zones de stockage.

Dépôts ou aires de stockages d'engrais de ferme

NF V 25-111 ■ Connaître les quantités d'effluents produites sur l'exploitation et conserver la méthode utilisée pour l'estimation.

GlobalGAP NF V 25-111 ■ Respecter la réglementation portant sur le stockage permanent ou temporaire d'engrais de ferme, en particulier :

- Disposer d'ouvrages de stockage étanches permettant, si nécessaire, le recueil des liquides d'égouttage par un réseau étanche vers une installation de stockage appropriée.

- Disposer d'installations de stockage permettant de contenir au minimum les effluents d'élevage produits pendant la période où l'épandage est inapproprié (période définie par le Code des Bonnes Pratiques Agricoles dans le cadre de la Directive nitrates) ou interdit.

NF V 25-111 ■ En dehors des zones vulnérables, respecter le Code des Bonnes Pratiques Agricoles (Directive Nitrates).

NF V 25-111 ■ Ne pas réaliser de dépôts temporaires de fumiers (< ou = 10 mois) sur des zones à risque :

- les sols à forte pente, les parcelles inondables, les zones en cuvette,

- les sols où la nappe phréatique est susceptible de remonter en surface,

- les zones d'infiltration préférentielle (failles, bétoires,...).

NF V 25-111 ■ Changer chaque année l'emplacement du tas de fumier.

Stockage d'engrais minéraux solides

GlobalGAP NF V 25-111 ■Stocker les engrais minéraux solides à l'écart des produits agricoles sans mélange possible avec des produits agricoles, notamment les pommes de terre.

GlobalGAP NF V 25-111 ■Stocker les engrais simples ou composés à base de nitrates à l'écart des dépôts de matières explosives, inflammables ou combustibles, et en évitant toute contamination des produits agricoles destinés à l'alimentation humaine ou animale (local séparé ou séparations physiques dans un même local).

GlobalGAP NF V 25-111 ■Stocker les engrais minéraux solides sur une zone stabilisée couverte ou à l'abri des intempéries (palettes sous bâche pour les sacs ou big-bags, surface imperméable sous toiture pour le vrac,…)

GlobalGAP NF V 25-111 ■Stockage les engrais minéraux solides sur une zone aérée et propre (absence de fuites, de déchets)

GlobalGAP NF V 25-111 ■Stocker les engrais minéraux solides sans risque de pollution des points et cours d'eau

Stockage d'engrais minéraux liquides

GlobalGAP NF V 25-111 NF V 25-111 ■Ne pas stocker d'engrais liquides dans un réservoir enterré.

■Inspecter la cuve régulièrement (au moins une fois par an) pour en contrôler l'étanchéité (corrosion, etc..).

NF V 25-111 ■Equiper toutes les cuves d'engrais de plus de 100m3 d'un bac de rétention* ou suivre les exigences réglementaires locales si elles sont plus contraignantes, ou utiliser des citernes à double paroi se remplissant par le haut avec système de détection des fuites.

NF V 25-111 ■ Pour toute nouvelle installation, construire une rétention étanche* sous la cuve de stockage quelle que soit la quantité stockée, ou suivre les exigences réglementaires locales si elles sont plus contraignantes, ou utiliser des citernes à double paroi se remplissant par le haut avec système de détection des fuites.

** le volume retenu doit être au moins égal à la capacité du plus grand réservoir ou à 50% de la capacité total*

Données à rassembler :
- ***Prescription si stockage soumis au régime des installations classées***
- ***Méthode d'estimation des quantités d'effluents produites sur l'exploitation***

CNIPT	**FICHE INVENTAIRE DES ENGRAIS** *Remplir une fiche par type d'engrais*	Année 2……..

Type d'engrais :

DATE	ENTREES (l ou kg) *Les approvisionnements*	SORTIES (l ou kg) *Les applications*	CULTURE	SOLDE INVENTAIRE

Instructions de stockage des produits phytopharmaceutiques

1 - Disposer d'une installation de stockage des produits (local ou armoire) réservée à cet usage, identifiée et fermée à clef
2 - Disposer d'une installation de stockage solide et saine (peu humide), protégée des températures extrêmes, dont le sol est étanche (sol cimenté) et résistante au feu.
3 – Endroit ventilé ou aéré
4 – Disposer d'un bon éclairage
5 - Les étagères du local sont en matériel non absorbant (métal...)
6 - Local équipé d'un système de rétention (bac de rétention, rigoles, seuil de porte…)
7 – Disposer d'équipements de mesure spécifique, en bon état et étalonnés (jauge, éprouvette, balance…)
8 - Des équipements pour préparer la bouillie (seaux, eau courante à proximité du lieu de préparation)
9 - Stockage des équipements de protection ainsi que d'une trousse d'urgence : rince yeux (burette de collyre) en dehors du local phyto
10 - Equipements en cas de renversement accidentel (sable, pelle, balai et sacs plastiques)
11 - Affichage d'une procédure d'urgence en cas d'accidents, la liste des numéros de téléphone d'urgence, une indication du téléphone le plus proche
12 - Les produits phytopharmaceutiques sont stockés dans leur emballage d'origine et les liquides ne sont pas au dessus des poudres.

■ Tenir à jour au moins une fois par an un inventaire des produits phytopharmaceutiques, de leurs dates d'arrivée et des quantités disponibles.
■ Les produits sont classés par culture.
■ Les produits qui ne sont plus utilisables (PPNU) sont rangés dans une caisse à part balisée

	FICHE INVENTAIRE DES PRODUITS PHYTOPHARMACEUTIQUES	Année 2……..

		1er inventaire				2nd inventaire			3ème inventaire			4ème inventaire		
Noms des produits commerciaux	Culture	Solde	Entrées (l ou kg) *Les appro.*	Sorties (l ou kg) Les applications	Solde	Entrées (l ou kg) *Les appro.*	Sorties (l ou kg) Les applications	Solde	Entrées (l ou kg) *Les appro.*	Sorties (l ou kg) Les applications	Solde	Entrées (l ou kg) *Les appro.*	Sorties (l ou kg) Les applications	Solde

ENTRETIEN DES EQUIPEMENTS DE PROTECTION INDIVIDUELS

Le décret du 27 mai 1987 indique que l'employeur doit assurer chaque année, avant la campagne d'utilisation, une formation de ses salariés sur les risques liés à la manipulation des produits phytosanitaires.

Il oblige l'employeur à fournir gratuitement à ses salariés, les équipements de protection individuelle adaptés aux traitements phytosanitaires. L'employeur doit aussi veiller au bon entretien et au renouvellement régulier de ces équipements. Les opérateurs sont tenus de les utiliser.

Protections recommandées

Des gants imperméables aux produits phyto, en nitrile ou néoprène, identifié par le sigle CE
Longueur minimale : 25 cm

Une combinaison correspondant au type d'exposition, portant le logo CE et assez ample pour être portée au dessus des vêtements classiques.

Un masque portant le marquage CE et la norme EN ou le type ABnPn

Filtre marqué CE. Comme le prévoit la norme AFNOR FD S 76-050, renouvellement des cartouches filtrantes au moins tous les 6 mois.

Des chaussures fermées, avec la combinaison au dessus.

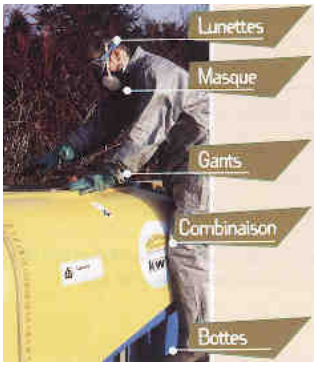
Entretien et entreposage des équipements de protection : marche à suivre

	Comment entretenir ?	Comment stocker ?	Quand renouveler ?
Gants	Rincer abondamment à l'eau avant de les retirer	Laisser sécher à l'air	Dès apparition de craquelures
Masque	.vérifier régulièrement brides et joints d'étanchéité .Rincer à l'eau sans les cartouches après chaque utilisation	Dans un emballage hermétique à l'écart du local phytosanitaire	Dès perception des odeurs des produits ou difficulté à respirer (au minimum tous les 6 mois). Attention à la date d'utilisation
Lunettes	Nettoyer à l'eau	A l'abri de la poussière	Dès détérioration
Combinaison	Si la notice permet sa réutilisation, la nettoyer, sécher et stocker à l'abri de la poussière et de l'humidité		Spécifié sur la notice d'utilisation
Stocker les équipements de protection dans un endroit différent des produits phytos, à l'abri de la chaleur,			

Pour plus d'information, voir les brochures MSA "appareils de protection respiratoires et filtres : comment choisir ?",
"Equipements de protection individuelle, comment choisir ?", "Equipements de protection corporelle"

INSTRUCTIONS DE TRAITEMENT

La contamination s'effectue par ingestion mais aussi par la peau et par les voies respiratoires : Porter des équipements de protection individuelle au remplissage et pour tout dépannage sur la parcelle traitée. En cas de cabine non filtrée, se protéger durant tout le traitement.



- **PREPARATION DE LA BOUILLIE**

1- Calculer La Quantité Exacte

Q (en kg) = D (dose en kg / hectare) X S (surface en hectare)

2- Remplissage

Sur les vieux pulvérisateurs, bien pré-diluer la poudre avant de la verser dans la cuve et surveiller en permanence la phase de remplissage de la cuve afin d'éviter tout débordement. Rincer les bidons systématiquement avec le rince bidon du pulvérisateur ou manuellement 3 fois à l'eau claire et verser les eaux de rinçage dans la cuve.

- **PENDANT LE TRAITEMENT**

1 - Ne jamais interrompre un traitement en cours pour effectuer d'autres travaux
La concurrence entre différents travaux conduit à des situations à risques favorisant la contamination de l'homme
2 - Ne pas suspendre le traitement à cause d'incidents techniques : pannes, bouchage… Prévenir autant que possible l'apparition de ces incidents par une révision fréquente du matériel, un check-up avant traitement et un nettoyage soigneux de l'appareil après chaque traitement.
Intervenir sur le matériel en cours de traitement est source de forte contamination.
3 - A l'occasion d'un traitement, s'il vous arrive d'avoir une indisposition (mal de tête, nausées, vomissement, etc…), pensez immédiatement à l'intoxication et suivez la procédure d'incident.
4 - Ne jamais augmenter la dose, même en cas d'attaque violente du parasite.

- **APRES LE TRAITEMENT**

1- Ne jamais faire l'impasse sur le nettoyage du pulvérisateur en fin de traitement.
Ces opérations sont indispensables à la qualité du traitement suivant et la sécurité de l'opérateur.
2-Nettoyer systématiquement les protections individuelles et les ranger en dehors du local de stockage. **Se laver systématiquement les mains et le visage,** ou mieux se doucher et changer de vêtements.

Date et Signature des employés concernés :

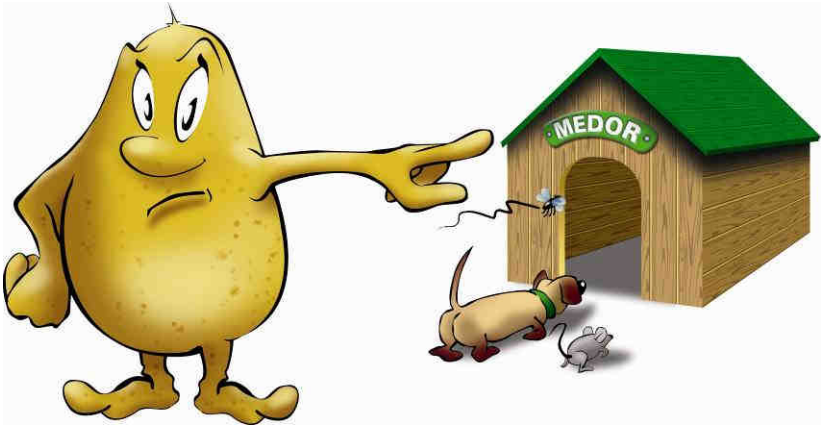
CALENDRIER INDICATIF DE TRAITEMENTS

Equipement concerné	Principales cibles visées	Nettoyage avant désinfection	Fréquence indicative de désinfection
Arracheuse	Champignons Bactéries Nématodes	Grattage au champ puis lavage nettoyeur haute pression	Entre deux exploitations voire 2 parcelles à risque
Remorque	Champignons Bactéries Nématodes	Grattage au champ puis lavage nettoyeur haute pression	Entre deux exploitations voire 2 parcelles à risque
Chantier réception	Champignons Bactéries Nématodes	Grattage sur place puis lavage nettoyeur haute pression	Entre deux exploitations voire 2 parcelles à risque
Palox	Champignons Bactéries Nématodes	Grattage, élimination des débris sec +/- lavage nettoyeur haute pression	Chaque année voire entre 2 remplissages
Bâtiment stockage	Champignons Bactéries Nématodes	Grattage, balayage, aspiration des poussières et/ou lavage nettoyeur haute pression	Entre 2 campagnes de stockage
Calibreur	Champignons Bactéries	Grattage soigné	Régulièrement entre chaque lot à risque
Laveuse	Bactéries	Lavage nettoyeur haute pression	Entre chaque lot à risque ou une fois par semaine

La désinfection devra être réalisée à l'aide d'un produit désinfectant homologué. Ces produits doivent être rangés dans un local ou une armoire dédiée, fermée à clé.

Dératisation

La protection des tubercules stockés doit également s'exercer vis-à-vis des nuisibles (rongeurs…). Elle doit être réalisée à l'aide de pièges spécifiques attachés et positionnés à l'extérieur de l'aire de stockage. Ceux-ci seront régulièrement relevés pour s'assurer de la charge en produit raticide homologué à titre de produit phytosanitaire. La position de ces pièges doit être connue.



ENREGISTREMENT D'OPERATIONS DE NETTOYAGE

Lieux	Date	Produit	Dose

ENREGISTREMENT DU SUIVI DE LA DERATISATION

Localiser les pièges sur un plan des bâtiments

	Piège 1	Piège 2	Piège 3	Piège 4	Piège 5
Date de pose					
Date de relevés	**Remarques**	**Remarques**	**Remarques**	**Remarques**	**Remarques**

Sécurité

🗁Conserver les attestations de formation, programmes de stage, etc… ❑

🖉 Afficher et faire signer aux salariés les règles de sécurité ❑

🖉Supports écrits et affiches portant les instructions de sécurité et placés aux endroits adéquats ❑

Le kit de « **Matériel d'information qualité pour les centres de conditionnement de pommes de terre** » vous permet d'adapter les messages qualité aux salariés des centres de réception et conditionnement de pommes de terre et de les transmettre à travers du matériel d'information concis aux illustrations attrayantes.
La campagne est placée sous une signature et un logo identifiables "Priorité qualité" et traite de 4 thèmes : qualité produit, hygiène, sécurité, traçabilité. Pour vous le procurer, adressez-vous au CNIPT.
Les illustrations de ce chapitre sont issues de ce kit.

Formations

Quelques exemples d'organismes proposant des formations :

Santé et sécurité au travail :

Renseignez-vous auprès de la **MSA** (http://www.msa.fr)

Sécurité des aliments et hygiène alimentaire :

Retrouvez, **pour chaque région et pour chaque département**, des listes de consultants Français, de laboratoires privés et de laboratoires nationaux de référence spécialisés dans le domaine de l'hygiène alimentaire sur le site **http://www.liste-hygiene.org/formatio.html**

Formations techniques et économiques :

Centre Technique Interprofessionnel des Fruits et Légumes (CTIFL) :
http://www.ctifl.fr/Pages/Formations.aspx

Contact : Marie-Madeleine MARTINEZ (martinez@ctifl.fr - 01 47 70 91 54) ou Brigitte BESSEZ (bessez@ctifl.fr - 01 47 70 70)

ARVALIS – Institut du végétal : http://www.formations-arvalis.fr/

Contact : service formation ARVALIS – Institut du végétal - Tél. 01 64 99 22 80 - Email : formation@arvalisinstitutduvegetal.fr

PROTECTION DES UTILISATEURS

GlobalGAP NF V 25-111 ■ Former les salariés aux risques liés à l'utilisation des produits dangereux.

GlobalGAP NF V 25-111 ■ Accès à l'installation de stockage des produits phytopharmaceutiques réservé aux salariés formés à l'utilisation des produits phytopharmaceutiques.

GlobalGAP NF V 25-111 ■ Pour le rinçage des yeux en cas de projections accidentelles, disposer d'une source d'eau et d'une procédure en cas d'accident à proximité du local de stockage de produits phytopharmaceutiques et du lieu de mesure ou mélange des produits.

GlobalGAP NF V 25-111 ■ Disposer pour chaque utilisateur des équipements de protection pour la manipulation des produits phytopharmaceutiques (gants, masques, lunettes de sécurité, vêtements de protection imperméables, chaussures fermées, réserves de filtres et de gants) utilisés en accord avec les indications portées sur les étiquettes.

GlobalGAP NF V 25-111 ■ Disposer de recommandations écrites relatives à l'utilisation des équipements de protection.

GlobalGAP NF V 25-111 ■ S'il est réutilisable, nettoyer l'équipement de protection après chaque utilisation et le ranger dans un endroit spécifique autre que l'installation de stockage des produits phytopharmaceutiques.

GlobalGAP NF V 25-111 ■ Fournir aux salariés des instructions claires ou une formation à l'utilisation d'équipements complexes.

GlobalGAP NF V 25-111 ■ Veiller à la conformité des machines agricoles et des équipements vis-à-vis des normes et de la réglementation.

GlobalGAP ■ Disposer d'au moins une trousse de première urgence sur le siège de l'exploitation ou à proximité des lieux de travaux, notamment du local de stockage des produits phytopharmaceutiques et du lieu de mesure ou mélange des produits phytopharmaceutiques.

GlobalGAP ■ Faire connaître aux sous-traitants les exigences en matière de sécurité.

GlobalGAP NF V 25-111 ■ Respecter les conditions d'emploi des produits utilisé après la récolte : produits et non dépassement des doses autorisées.

Règles de sécurité

Exemple à adapter à l'exploitation et aux nouveaux risques, analyser régulièrement les risques aux différents postes, notamment à l'aide du document unique

I - CHAMP-PRODUCTION

PLANTATION ET SECURITE

RISQUES : ***traitements du plant sur la planteuse***

Si traitement confiné privilégier le traitement U.B.V. (Ultra Bas Volume) sur table de visite

Si poudrage : utilisez des E.P.I*.(Equipement de Protection Individuel) adaptés
préférer l'utilisation de poudreuse mécanique

RISQUES : ***Chargement de la planteuse***

Prévention : Choisir un terrain stable et nivelé

RISQUES : ***Suivi de la plantation***

Prévention : Ne pas se trouver dans les zones d'évolution des machines
Ne pas intervenir sur les machines en marche

PHYTO ET SECURITE

Situation à risques :

Préparation
Epandage - traitement
Nettoyage de matériel

Prévention : Entretenir votre matériel, réaliser un contrôle régulier
Préparer sur l'aire de remplissage et avec des E.P.I*. adaptés

Traitement :

Prévention : Privilégier l'utilisation des cabines filtrées, entretenues régulièrement
Utiliser une brosse ou un aérosol pour déboucher les buses

Nettoyage : Utiliser les E.P.I*. Adaptés

*Equipement de Protection Individuel

ARRACHAGE ET SECURITE

a) **Situation à risques** : ***Le contact avec des organes de transmission***

Prévention :

N'intervenir que sur machine à l'arrêt

Veiller à la présence et à l'entretien des systèmes de protection

b) **Situation à risques et autres** : ***Dysfonctionnement (débourrage,…)***

Prévention :

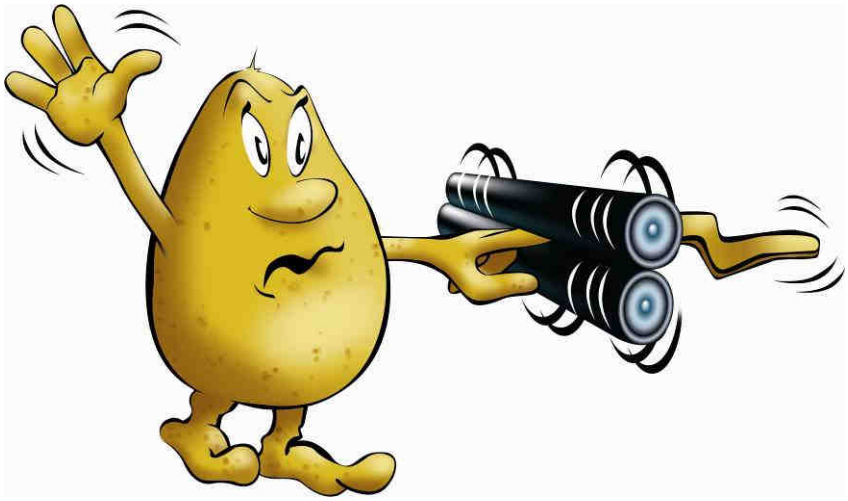
Maintenir une bonne visibilité de l'environnement, du chantier + des tracteurs

Rester à distance des machines en mouvement

Utiliser des outils pour débourrer

Travailler avec du personnel spécialisé

Nettoyage du matériel



II – MANUTENTION

TRANSPORT - RECEPTION ET SECURITE

Situation à risques :

Circulation routière
Déchargement - chargement
Déterrage

Prévention :

Circulation routière : S'assurer du bon état du matériel (signalisation, transmission et freins, visibilité) et des capacités des personnels ; veiller au nettoyage des voies de circulation

Déchargement : Rester à distance des machines en mouvement, éviter les surcharges

Déterrage : Intervenir avec des outils sur du matériel à l'arrêt

TRI - MANUTENTION - CONDITIONNEMENT ET SECURITE

a) Electricité
b) Matériel en mouvement
c) Organisation de l'activité

Prévention :

a) *Electricité* : Veiller à la conformité des installations électriques (éviter les rallonges, câbles en mauvais état, lieu du chantier…)

b) *Matériel en mouvement* : Prévoir une commande d'arrêt d'urgence accessible (câble, bouton…)
Privilégier une tenue ajustée, gants (E.P.I.)

c) *Organisation de l'activité* :

> Au-dessus et en dessous du matériel organiser le chantier afin d'éviter le passage… des convoyeurs
> Prévoir à proximité une trousse de secours et les n° d'appel d'urgence
> Installer une signalisation d'avertissement des dangers
> Organiser la rotation des postes répétitifs

STOCKAGE ET SECURITE

Situation à risques :

a) *Manutention des pallox et big-bag*

b) *Thermo - nébulisation*

c) *Circulation*

Prévention :

a) S'assurer du bon état des caisses et des équipements de levage

Personnel formé et autorisé à la conduite des engins de manutention et de levage

b) Thermo nébulisation en fonction d'un emplacement sécurité.

Interdire l'accès au bâtiment durant l'application

Limiter l'accès au bâtiment de stockage au personnel habilité

Limiter la hauteur de gerbage

Réaliser la thermo nébulisation

c) Circulation : sécuriser les espaces de circulation du personnel (grille de protection, barrières…)

A remplir par les employés

Je soussigné,

Prénom	Nom	Fonction	Signature	Date

déclare avoir pris connaissance des règles ci-dessus et m'engage à les respecter.

PROCEDURES D'URGENCE EN CAS D'ACCIDENTS ET PREMIERS GESTES DE SECOURS

A afficher sur le local phytosanitaire, lieu de stockage des engrais et de traitement post-récolte

En cas de projections accidentelles de produits phytosanitaires sur la peau ou les yeux :

Se débarrasser des vêtements contaminés puis laver la peau à l'eau
Laver les yeux immédiatement et abondamment l'œil ou les yeux à l'eau claire et consulter un spécialiste

En cas d'intoxication :

- Garder emballage et étiquette du ou des produits en cause pour les montrer au médecin.
- Si la victime ne respire plus, pratiquer immédiatement le bouche à bouche. C'est le geste qui sauve.
- Si la victime est à peine consciente, ou qu'elle ne l'est plus, la mettre en position latérale de sécurité, c'est à dire la tête et le corps sur le côté.
- Prévenir, muni de l'emballage et de l'étiquette du ou des produits en cause, les secours d'urgence, le médecin et le centre anti poisons.

Ne pas faire boire, surtout jamais de lait ou d'alcool
Ne pas faire vomir, sauf si l'étiquette du produit en cause le prescrit (ramoxome) et seulement si la victime est consciente.

CENTRE ANTI-POISONS

13 - Marseille - Hôpital Salvator - Tél 04 91 75 25 25	54 - Nancy - Hôpital Central - Tél 03 83 85 26 26
31 - Toulouse - Hôpital Purpan - Tél 05 61 49 33 33	59 - Lille - Hôpital albert Calmette - Tél 03 20 44 44 44
33 - Bordeaux - Hôpital Pellegrin - Tél 05 56 96 40 80	63 - Clermont Ferrand - St Jacques - Tél 04 72 11 69 11
85 - Rennes - Hôtel Dieu - Tél 02 99 59 22 22	67 - Strasbourg - Hôpital Central - Tél 03 88 37 37 37
38 - Grenoble - Hôpital de la Tronche - Tél 04 76 42 42 42	69 - Lyon - Hôpital Edouard Herriot - Tél 04 72 11 69 11
49 - Angers - Centre Hospitalier - Tél 02 41 48 21 21	75 - Paris - Hôpital Fernand Widal - Tél 01 40 05 48 48
	76 - Rouen - Hôpital Charles Nicolle - Tél 02 35 88 44 00

Centres nationaux d'informations toxicologiques vétérinaires et Ecoles Nationales Vétérinaires

31- Toulouse - Tél 05 61 19 39 40
44 - Nantes - Tél 02 40 68 77 40
69 - Marcy l'Etoile - Tél 04 78 87 10 40
94 - Maisons-Alfort - Tél 01 48 93 13 00

EN CAS D'URGENCE

En cas de projections accidentelles

Laver les yeux immédiatement et abondamment l'œil ou les yeux à l'eau claire et consulter un spécialiste

En cas d'intoxication :

Garder emballage et étiquette du ou des produits en cause pour les montrer au médecin

Si la victime ne respire plus, pratiquer immédiatement le bouche à bouche. C'est le geste qui sauve.

Si la victime est à peine consciente, ou qu'elle ne l'est plus, la mettre en position latérale de sécurité, c'est à dire la tête et le corps sur le côté.

Prévenir, muni de l'emballage et des étiquettes, les n° suivants :

N° d'URGENCE
N° DU CENTRE ANTI-POISON

Ne pas faire boire, surtout jamais de lait ou d'alcool
Ne pas faire vomir, sauf si l'étiquette du produit en cause le prescrit (ramoxome) et seulement si la victime est consciente.

Liste des téléphones d'urgence

Document à afficher dans le local phytosanitaire et dans les locaux fréquentés par les employés.

Médecin	
SAMU	
Hôpital	
Centre anti-poisons	
SOS Mains	
N° d'urgence depuis un portable	**112**
Responsable d'exploitation	

Numéros utiles:

Hygiène

Faire connaître les risques sanitaires liés aux opérations de récolte, stockage et conditionnement éventuel sur l'exploitation à tous les intervenants ❑

Former les salariés intervenant dans les phases de conditionnement du produit aux bonnes pratiques hygiéniques (s'il existe un conditionnement sur l'exploitation) ❑

✎Attestations de formation, programme de stages, dates et nature des prestataires de formation

Disposer d'installations sanitaires (eau, toilettes) accessibles aux salariés sur l'exploitation ou tout autre site facilement accessible dans le cadre des travaux ❑

Mettre en place des panneaux d'indication des dangers à proximité et sur les portes d'accès aux zones de stockage des produits phytosanitaires et des engrais ❑

Le kit de « **Matériel d'information qualité pour les centres de conditionnement de pommes de terre** » vous permet d'adapter les messages qualité aux salariés des centres de réception et conditionnement de pommes de terre et de les transmettre à travers du matériel d'information concis aux illustrations attrayantes.
La campagne est placée sous une signature et un logo identifiables "Priorité qualité" et traite de 4 thèmes : qualité produit, hygiène, sécurité, traçabilité. Pour vous le procurer, adressez-vous au CNIPT.
Les illustrations de ce chapitre sont issues de ce kit.

Phase Culture

Dangers retenus	Bonnes pratiques résumées	Enregistrements/Preuves documentaires
Corps et substances étrangers	Épierrage - andainage Régler les équipements de récolte Vérifier la propreté des bennes et des équipements de transport.	
Éléments Traces Métalliques	En cas d'apports de boues sur la parcelle	contrat d'épandage ou accord écrit entre l'agriculteur et le producteur de boues. enregistrements des apports
Résidus de produits phytosanitaires	Utiliser des produits homologués Ne pas dépasser la dose maximale autorisée et respecter les délais avant récolte	Enregistrements des applications de produits phytosanitaires : produit, date, dose/ha, parcelle traitée, date de récolte
Glycoalcaloïdes	Lors de la récolte, réduire au maximum les endommagements	

Phase Stockage, manutention et transport

Dangers retenus	Bonnes pratiques résumées	Enregistrements/Preuves documentaires
Corps et substances étrangers	Assurer bon état et propreté des pallox avant chargement, des aires de stockage, des chambres froides Sur les chaînes,s'assurer de l'étanchéité des circuits hydrauliques, mécaniques et de fluide frigorigène. Assurer une protection des installations de stockage contre la présence de corps ou substances étrangers (bois, pièces métalliques, verre, fioul, ...). Prévenir l'intrusion d'animaux sur les produits stockés.	

Recommandation : gestion des bris de verre pendant la phase de stockage, manutention des pommes de terre grâce à une procédure bris de verre.

Phase Stockage, manutention et transport

Dangers retenus	Bonnes pratiques résumées	Enregistrements/Preuves documentaires
Résidus de produits phytosanitaires	**Type de produit à surveiller** : CIPC	Enregistrements des applications de CIPC : dates, doses Informations disponibles pour l'acheteur (par exemple indiqu ées sur le bon de livraison)
Désinfectants et détergents	Utiliser des d ésinfectants homologués et/ou autoris és Aérer dans les jours qui précèdent la mise en stockage. Prévoir un stockage s éparé et sécurisé pour les détergents et désinfectants	Enregistrements des désinfections : équipements concernés, produits, dates
Insectes et acariens, rongeurs, oiseaux, ...	Assurer, une protection des équipements de stockage (étanchéité des installations, filets, grillage en rives, bâches, boîtes d'appâts, propreté des abords,...).	
Acrylamide	Pour les produits destinés à la cuisson à haute température (chips, frites, rissolées, etc...), limiter au maximum la teneur en sucre des tubercules par un choix raisonné de la variété et de la température de conservation.	Relevés des températures au stockage
Glycoalcaloïde	Lors de la manutention, réduire les endommagements : hauteurs de chute limitées, protection des équipements d'arrachage, et en cas de nécessité, réchauffement des lots avant manutention.	

Conditionnement/réfrigération après conditionnement (opérations connexes)

Dangers retenus	Bonnes pratiques résumées	Enregistrements/ Preuves documentaires
Corps et substances étrangers	Même contraintes que pour le stockage Une fois remplis, stocker les emballages, caisses, pallox dans un endroit propre, à l'abri de toute contamination Mettre des aimants sur les lignes en cas de risque avéré de présence d'objets métalliques dans les parcelles. Afficher les consignes de propreté à destination des personnes intervenant sur la chaîne.	
Glycoalcaloïde	les produits Protéger conditionnés de la lumière et éviter les endommagements sur la chaîne de conditionnement (protections, réchauffement des lots, température adaptée...).	

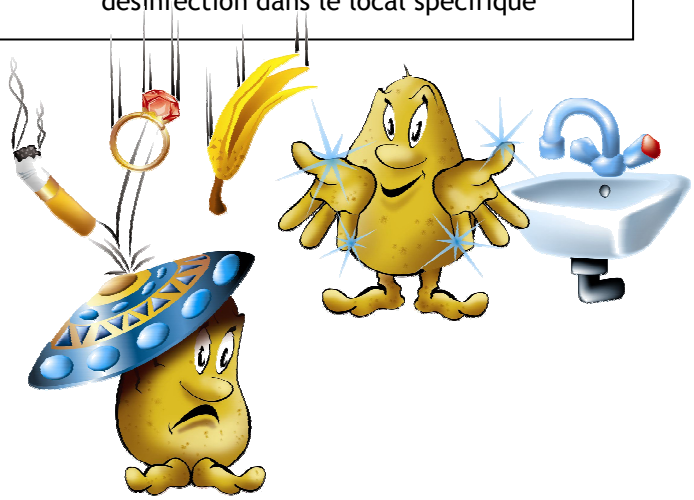
CONSIGNES SALARIES
BONNES PRATIQUES HYGIENIQUES

Les locaux et le matériel :

- Assurer la propreté des locaux
- Evacuer systématiquement les déchets et emballages selon les procédures prévues
- Veiller à la propreté du matériel et notamment les bennes, remorques et pallox avant chargement
- Signaler tout rongeur ou autre nuisible
- Tenir les animaux domestiques à l'écart
- Ranger les produits de nettoyage et désinfection dans le local spécifique

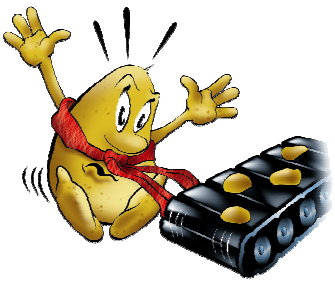
Hygiène personnelle

- Ne pas manger, boire ou fumer
- Se laver les mains avant et après chaque contact avec les produits
- Avoir les ongles courts et propres
- Bijoux déconseillés



Hygiène personnelle

- Porter des vêtements propres et adaptés : attention aux écharpes et manches flottantes qui peuvent se coincer dans les machines en mouvement
- Protéger les plaies à l'aide de pansements



Je soussigné :

Prénom/Nom	Fonction	Date	Signature

Déclare avoir pris connaissance des règles précédentes et m'engage à les respecter.

Environnement et déchets

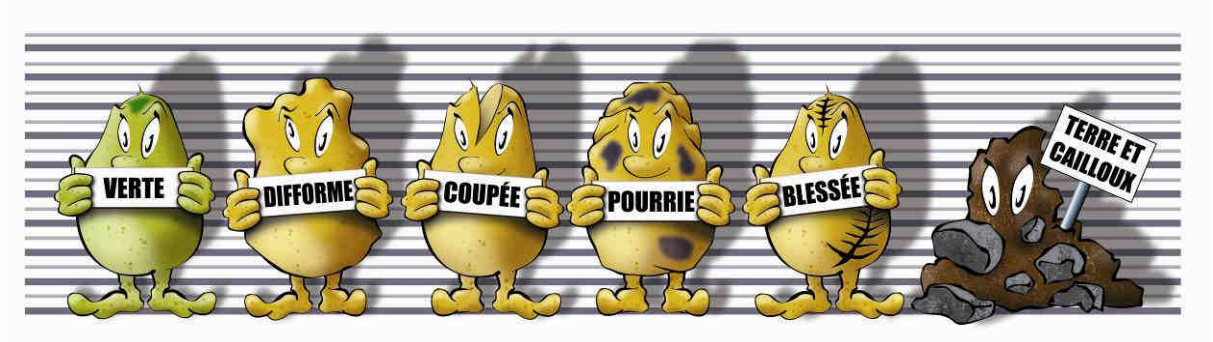
🗐**Suivre les bonnes pratiques en matière de déchets** ❑

🗁**Conserver les bons d'enlèvement, liste des déchetteries…** ❑

🖉 **Eventuellement, faire le bilan des déchets produits sur l'exploitation (recommandé)** ❑

🗐 **Disposer d'un plan de protection de l'environnement (à titre individuel ou collectif, dans le cadre de zones protégées ou non)** ❑

🗁**Conserver les documents relatifs aux actions environnementales locales** ❑



Le kit de « **Matériel d'information qualité pour les centres de conditionnement de pommes de terre** » vous permet d'adapter les messages qualité aux salariés des centres de réception et conditionnement de pommes de terre et de les transmettre à travers du matériel d'information concis aux illustrations attrayantes.
La campagne est placée sous une signature et un logo identifiables "Priorité qualité" et traite de 4 thèmes : qualité produit, hygiène, sécurité, traçabilité. Pour vous le procurer, adressez-vous au CNIPT.
Les illustrations de ce chapitre sont issues de ce kit.

Instructions pour la gestion des déchets

NF V 25-111 ■ Ne pas abandonner les déchets dans le milieu, ni les enfouir, ni les brûler.

NF V 25-111 ■ Stocker ses déchets hors des parcelles et à l'écart des zones de manipulation et de stockage des produits agricoles : les éliminer en respectant la réglementation.

■ Connaître les déchets et matières polluantes produits sur l'exploitation et, pour chacun d'entre eux, le mode de stockage et les filières de récupération ou élimination en accord avec les réglementations générales ou locales. Pour cela, il est recommandé de :

- Avoir une liste des déchets produits avec leur mode d'évacuation ou de valorisation

- Définir des objectifs de réduction (*plan documenté visant à éviter ou à réduire les déchets)*

GlobalGAP NF V 25-111 ■ En cas de participation à des opérations de reprise, les règles imposées par le récupérateur doivent être respectées.

GlobalGAP NF V 25-111 ■ Conserver tous les bons d'enlèvement, bordereaux de livraison, accords éventuels des collectivités et disposer d'une liste des lieux de collecte.

Déchets banals

NF V 25-111 ■ Trier les déchets banals n'ayant pas contenu de produits classés dangereux, notamment les emballages (sacs d'engrais, suremballages, etc…), les nettoyer si nécessaire.

NF V 25-111 ■ Les stocker dans un ou plusieurs lieux en attendant leur élimination (pas de déchets éparpillés).

NF V 25-111 ■ Apporter les déchets banals dans une déchetterie ou d'autres lieux de collecte, ou bien profiter de collectes spécifiques, ou bien les éliminer par la voie des ordures ménagères sous réserve d'accord de la collectivité

Déchets dangereux et matériaux ou objets souillés

GlobalGAP NF V 25-111 ■ Participer aux opérations de collecte spécifiques des déchets dangereux (huile de vidange, batteries, produits phytosanitaires non utilisables (PPNU), déchets comportant des traces de produits phytopharmaceutiques, emballages phytopharmaceutiques vides,…). A défaut, les apporter dans des déchetteries agrées ou les éliminer via une entreprise agrée.

Déchets liés aux produits phytopharmaceutiques

GlobalGAP NF V 25-111 ■ Participer aux filières pérennes de valorisation des déchets du type de celles mises en place à l'occasion du programme national phytosanitaire pour les produits phytopharmaceutiques (ADIVALOR), lorsqu'elles existent.

NF V 25-111 ■ En attendant leur élimination, identifier et conserver les PPNU ou produits périmés dans leur emballage d'origine, en les séparant des produits utilisables, et dans le lieu de stockage des produits phytopharmaceutiques.

NF V 25-111 ■ En attendant leur élimination, rassembler les déchets comportant des traces de produits phytopharmaceutiques (gants, combinaisons jetables,…) dans un sac adapté, hermétique et dans le lieu de stockage des produits phytopharmaceutiques.

NF V 25-111 ■ En attendant leur élimination, stocker les emballages vides des produits phytopharmaceutiques (EVPP) et rincés dans un endroit unique, abrité, d'accès limité, isolé des produits récoltés, et limitant les risques pour les personnes et l'environnement

NF V 25-111 ■ Ne jamais réutiliser les EVPP, même s'ils sont bien rincés.

GlobalGAP NF V 25-111 ■ Se conformer aux règles imposées par le collecteur des emballages phytopharmaceutiques vides (perçage, écrasement,…)

NF V 25-111 ■ Ne jamais brûler ou enfouir des emballages de produits phytopharmaceutiques.

Données à rassembler : **Bons d'enlèvement, bordereaux de livraison, accords éventuels des collectivités, liste des lieux de collecte**

Instructions pour la gestion des bris de verre

Cette fiche doit être accessible à tous en permanence.

Nom du responsable de la procédure bris de verre :

Description de la procédure à mettre en place :

Etape	Origine du bris de verre	Mesure à prendre immédiatement	Procédure de nettoyage de l'équipement et de la zone environnante	Elimination du verre et des produits contaminés

Tableau d'enregistrement des incidents :

Date et lieu	Etape de la production	Cause du bris de verre	Mesure corrective prise	Nom du responsable	Signature

Quelques exemples..

… d'origine de bris de verre :

■ Vitres,
■ Lampes (pour l'éclairage des bâtiments ou des tracteurs)
■ Ouvertures vitrées
■ Contenants en verre
■ Thermomètre et autres appareils de mesures…
■ Miroirs de machines (tracteurs, récolteuses, moyens de transport, …).
■ Déchets de verre en bordure de champ…

… de mesures préventives :

■ Les lampes se situant au-dessus du produit stocké doivent être munies de coiffes protectrices ou être incassables
■ Les pommes de terre stockées doivent être éloignées des vitres du local de stockage.

… de mesures à mettre en place en cas de bris de verre au champ :

■ Installer une séparation à l'endroit où le verre s'est brisé pour permettre de récolter les produits sans danger.
■ Détruire le produit contaminé.
■ Eliminer les éclats de verre suivant les filières spécifiques au verre.

… de mesures à mettre en place en cas de bris de verre dans les bâtiments de stockage et de manipulation :

■ Soit détruire immédiatement le produit dans une zone suffisamment grande et éliminer soigneusement tous les éclats;
■ Soit délimiter soigneusement une zone de sécurité suffisamment grande en utilisant un ruban de couleur voyante. Le produit probablement contaminé dans cette zone de sécurité est ensuite détruit. La zone de sécurité doit restée visible tant que les équipements s'y trouvant et cette zone elle-même n'ont pas fait l'objet d'un nettoyage méticuleux.
■ Eliminer les éclats de verre suivant les filières spécifiques au verre.

Ne jamais utiliser les emballages servant à la récolte pour y récolter les éclats de verre !
Rassembler les éclats de verre dans un endroit unique et séparés des produits non contaminés avant élimination. Même chose pour les produits contaminés.

CNIPT	**TRAME D'ENREGISTREMENT GESTION DES DECHETS**	Année 2……..

NATURE	QUANTITES moyennes	STOCKAGE	DESTINATION	FILIERE
Palettes	*20 par mois*	*Tas extérieurs*	*Fournisseur*	*Remise en état*
Métaux ferreux	*200 Kg/mois*	*Tas extérieurs*	*Ferrailleur*	*Ré utilisation*
Bouteilles de gaz vides				
Filtres de la chambre à poussières				
Gravats				
Cailloux pommes de terre				
Poussières de silo				
Pommes de terres				
Cartons				
Bois				
Bigs Bags				
Rouleaux				
Filtres à air				
Fûts plastiques et métalliques non souillés				
Bidons de produits phytopharmaceutiques				
Verre intact et brisé				
…				

CNIPT	**Fiche répertoriant les actions en faveur de l'environnement** *(facultative..)*	Année 2……..

Action	Description, commentaire
Implantation de haies	
Implantation de bandes enherbées	
Intervention sur cultures que sur un risque identifié	
Préférence pour des méthodes culturales de lutte et la prophylaxie pour protéger les cultures	
Respect des ZNT	
Limitation de la dérive lors des traitements aux champs (buses anti-dérive..)	
Combinaison des méthodes culturales de lutte et des traitements du sol pour lutter contre les ravageurs	
Réduction des doses d'herbicides en sols légers ou filtrants	
…	

Commerce et Relations Clients

🗁 **Conserver les factures et bons de livraison** ❑

🗐 **Tenir un cahier d'entrée et de sortie** ❑

🗐 **Avoir des formulaires prêts en cas de réclamation clients ou auprès de vos fournisseurs** ❑

🗁 **Archiver les formulaires de réclamation** ❑

🗐 **Plan d'action en cas de dépassement de LMR** ❑

CNIPT	**CAHIER D'ENTREE ET DE SORTIE**	Année 2……..

Cahier d'entrée :

Date de la transaction	Fournisseur	Coordonnées du fournisseur (adresse, téléphone)	Produit	Quantité

Cahier de sortie

Date de transaction	N° de lot	Variété	Quantité	Client	Coordonnées du client (adresse, téléphone)	Frigos	Parcelle d'origine (facultatif)

CNIPT	**FICHE DE TRAITEMENT ET DE SUIVI DES NON CONFORMITES CLIENTS**	Année 2……..

Réclamation n° :
Date de réception :

Objet de la réclamation (cadre à remplir par le client)			
Raison sociale		Date de livraison	
N° de lot :	Variété :	Calibre :	Emballage :
Insatisfaction sur :		Précisions sur la réclamation	
Qualité du produit	❑		
Emballage	❑		
Autres	❑		
Devenir de la marchandise			

Suivi de la réclamation et actions correctives (cadre réservé au fournisseur)

Devenir du produit

❑ Retour client
❑ Geste commercial

❑ Autres :

Suivi de la non-conformité

Devenir du produit

❑ Déclassement du lot

❑ Marchandise triée

❑ Marchandise reconditionnée

CNIPT	**GESTION DES RECLAMATIONS CLIENTS/ FOURNISSEURS**	Année 2……..

Date	Client	Coordonnées (adresse, téléphone)	Lot concerné (numéro)	Cause	Action corrective

Date	Fournisseur	Coordonnées (adresse, téléphone)	Marchandise concernée	Cause	Résultat

CNIPT	**PLAN D'ACTION EN CAS DÉPASSEMENT LMR**	Année 2……..

DETECTION D'UN DEPASSEMENT DE LMR SUR UN LOT

Dans tous les cas :

1 - Engager une enquête en analysant la fiche parcellaire du lot concerné et rechercher les causes de dépassement
2 – Engager des actions correctives

Le lot ou une partie du lot a déjà été vendu :
1 - Information immédiate du ou des clients concernés
2 - Evaluer l'impact de ce dépassement sur la mise en danger de la santé des consommateurs (analyse de risques)
3 - RAPPELER LE LOT si l'évaluation d'impact conclut à un risque inacceptable.

Le lot n'a pas encore été vendu :
Si le dépassement concerne le CIPC, attendre deux semaines avant de faire de nouveaux tests.
Pour les autres molécules : déclassement du lot, **les produits ne peuvent être commercialisés**

Informations à transmettre aux acheteurs/ clients/ à l'organisme de certification, en cas de risque détecté

Emetteur Coordonnées, téléphone
Produit Dénomination : Marque/ variété : N° de lot : Date de vente :
Motif de la transmission et risque potentiel Nature : Résultats éventuels d'analyses :
Mesures prises : □ Blocage temporaire du produit / □ Retrait / □ Rappel de produit (Communiqué de presse : □ affichage : □ □ Information du fournisseur / □ Information du fabricant)